

# 試行錯誤の後たどり着いたのは、テロワールを重視したクラシカルなワイン造り ドメヌワインはピオディナミへ変換中！！ ヴァンサン ジラルダンのワイン

〔2009年の訪問による新情報〕



現在ドメヌワインが22ha、ネゴシアンが28ha、比率は白が2/3で赤が1/3です。ドメヌワインは全てピオディナミです(キャリテフランスに登録していますが、表示はありません)。白の収穫は、以前は葡萄が完熟するまで待っていましたが、フレッシュさとミネラルを残すため早めに摘み取るようになりました。赤は以前よりフルーツに重点を置いており、茎までも完熟した葡萄によってテロワールを表現しています。醸造でもテロワールを尊重する方向に向かっており、「2006年からは技術的なことはやらない」と語っています。つまり、新樽を使わない、バトナーージュをしない、天然酵母を使うなどです。マセラシオンは、赤は短期間でテロワールが表れますが、白は時間がかかるので長めにしています。ここ数年間、各行程で色々なことを試行錯誤(バトナーージュ、新樽、収穫に関してなど)した結果、行き着いたのはテロワールを重視したクラシカルスタイルに戻りつつあるようです。

「ヴァンサン ジラルダンの進化」 コートドボークのヴァンサン ジラルダンの今を追う

ここ数年、ジラルダンではいくつかの変化があった。総体的にジラルダンが目指すのは、「より自然なワイン造り」であり、ワインはさらにピュアで集約のあるものになっている。1998年からジラルダンはオーガニック栽培へと移行を始めた。2008年にピオディナミによる栽培をスタート、2009年からピオディナミの認証を申請している。2011年には完全にピオディナミへの転換が完了する予定である。ピオディナミが採用されているのは、ジラルダンの所有する54エーカー(22ヘクタール)のドメヌワイン。それ以外にジラルダンは、ヴィンテージによるばらつきを無くすため、長期契約している栽培農家から葡萄とわずかの果汁を購入もしている。すべての畑のそれぞれの区画は別に発酵させ、セラーでセレクトしたものブレンドする。プレスする前に軽く破碎し、2007年からはすべて天然酵母を使用、補糖はせず、酵素は使用しない。これにより、発酵時の糖分と酸のバランスが良くなるとジラルダンは感じている。さらに2007年から新樽の比率を減らした。テロワールをより表現するために以前の半分ほどしか使っていない。村名ワインは約10%、ブルミエクリュで20%、グランクリュは30%。アペラシオンによって異なるが、白ワインは12~18ヶ月樽熟成させ、その後、6ヶ月タンク。マロラクティック発酵後、新樽のワインは古い樽に移される。ボトリングは月の満ち欠けに従って行なう。

ブルース サンダース 2010年1月29日 ブログ記事より ワインスペクテータ.com 抜粋

《ジラルダン自身によるジラルダンワインに関する、近年のヴィンテージ評価》

- 2004...素晴らしい年だった。しかし誰もその素晴らしさに気づいていない。多くの人に好まれるだろう。赤よりも白の年。
- 2005...日照時間がとても多かった年。
- 2006... '05年よりフレッシュな感じ。
- 2007...選別を厳しくした。白はとてクラシックな年。赤は長期熟成よりは若くフルーツを楽しんでもらいたい。

《Blanc: 白ワイン》

**シャサーニュ モンラシェ&ムルソーの50年以上樹齢の葡萄を使用/樽とタンク各50%熟成！！**

待望の再入荷！！

新VT!

ブルゴーニュ ブラン キュヴェ サン ヴァンサン

F-154 2007 Bourgogne Blanc Cuvée St. Vincent

¥3,360(本体価格¥3,200)

《白》【辛口】葡萄品種:シャルドネ 熟成:樽50%、スレンレスタンク50%

平均樹齢:50年

生産量も限られたブルゴーニュ ブランで、年産量は25,000本です。2007年ヴィンテージの白は、とてもクラシックな年で、選別を厳しくしたそうです。シャサーニュ モンラシェとムルソーの畑の50年以上の樹齢の樹からの葡萄を使用。50%は樽で11ヶ月間、残りの50%はタンクを使用して熟成しています。単なるブルゴーニュ ブランとしては、トップレベルの品質です。

**100%樽熟成でよりリッチな味わい/葡萄はピュリニー モンラシェとムルソーと格付けされた畑のものを使用**

エモーション ド テロワール ブラン

FA-928 2004 Emotion de Terroirs Blanc

¥3,780(本体価格¥3,600)

《白》【辛口】葡萄品種:シャルドネ 熟成:新樽30%、残り1・2年樽、10ヶ月間

葡萄はピュリニー モンラシェとムルソーと格付けされている畑のものを使います。収穫量は45hl/haです。手摘みで収穫し、破碎しません。草の味をなくすため軽く圧搾後、24~36時間の低温にて自重で自然に果汁が清澄するのを待ちます。発酵は樽で行ないます。100%樽(30%新樽、残りは1・2年樽)で約10ヶ月間熟成します。マロラクティック発酵をしています。清澄の前に1回ラッキングし、ろ過は軽くします。ブルゴーニュ ブランよりリッチな味わいです。'04年が「ガイド アシェット 2007」で1ツ星。

サヴィニ レ ボークス ブラン ヴェルモ ドウシュ

F-751 2005 Savigny Les Beaune Blanc Vermots Dessus

¥5,250(本体価格¥5,000)

《白》【辛口】葡萄品種:シャルドネ 葡萄園面積:1.5ha 平均樹齢:25年

収穫量は40hl/haです。手摘みで収穫し、破碎はせず、ニューマティックプレスで圧搾します。低温で24~36時間置いて不純物等を沈殿させます。発酵は50%がタンク、50%は樽で行ないます。50%をタンクで、残りを樽で、約10ヶ月間熟成します。清澄の前に澱引きし、瓶詰めの前に軽くフィルターを通します。香り高く、フローラルなノーズが魅力的です。素晴らしい仕上がり、とても凝縮感のあるボディに、ミネラルやレモンの鮮烈な風味が感じられます。'05年が「ガイド アシェット 2009」で2星。【ドメヌワイン】



サントネ プルミエ クリュ クロ デュ タヴァンヌ  
**FB-24 2004 Santenay Premier Cru Clos de Tavannes** ¥5,775(本体価格¥5,500)

《白》【辛口】等級:プルミエ クリュ 葡萄品種:シャルドネ

サントネの極上ワインはシャサーニュ モンラッシェとの境界付近で出来るといわれています。このタヴァンヌはその中でも最上のワインが出来るとして知られており、ロバート パーカー Jr.「ブルゴーニュ」にも記載されています。サントネ生まれで全てを知り尽くすジラルダンも「サントネの中でも、最高区画のうちの一つ。」と太鼓判を押しています。適度な粘性があります。西洋サンザシ、火打石の香りが感じられます。'04 年が「クラスマン 2007」で 14.5 点、「ルヴュ ド ヴァン ド フランス 492」に掲載されています。〔ドメーヌワイン〕

シャサーニュ モンラッシェ プルミエ クリュ モルジョ ヴィエイユ ヴィーニュ  
**F-872 2004 Chassagne Montrachet Premier Cru Morgeot Vieilles Vignes** ¥10,500  
 (本体価格 ¥10,000)

《白》【辛口】等級:プルミエ クリュ 葡萄品種:シャルドネ

葡萄園面積:0.4ha 平均樹齢:50~70年

しっかりとしたボディの白を生み出すことで、高い評価を得ているプルミエ クリュ。ミルクやバターのアロマ、フレッシュな味わいと、スモーキーさが見事なバランスです。'04 年が「クラスマン 2007」で 16/1 っ星。〔ドメーヌワイン〕

### 《Rouge:赤ワイン》

新VT!

ブルゴーニュ ルージュ キュヴェ サン ヴァンサン  
**FA-577 2007 Bourgogne Rouge Cuvée St. Vincent** ¥3,150(本体価格 ¥3,000)

《赤》【フルボディ】葡萄品種:ピノ ノワール 平均樹齢:55年

'07 年はポマールとヴォルネイの平均 50 年樹齢の葡萄を使用しています。収穫量は 40hl/ha です。手摘みで収穫し、軽く破碎し、100%除梗します。低温で醸しをし、ステンレスタンクで発酵します。その間、ピジャージュカルモンタージュ(あるいは両方)をします。ニューマティックプレスで圧搾します。95%が樽、5%にタンクで熟成しています。瓶詰め前に澱ぎし、清澄もフィルターも通しません。色の濃いしっかりとしたブルゴーニュ ルージュ。まだまだ若々しく、しっかりとしたワインですが、ポリウムと甘味や酸のバランスが絶妙で、すばらしいお値打ち品です。

エモーション ド テロワール ルージュ  
**FA-927 2006 Emotion de Terroirs Rouge** ¥3,675(本体価格 ¥3,500)

《赤》【フルボディ】葡萄品種:ピノ ノワール 平均樹齢:40年

ジュヴレ シャンベルタン、ウォーヌ ロマネ、シャンポール ミュジニ、マルサネの葡萄を使用しています。手摘みで収穫し、軽く破碎、100%除梗します。2週間ステンレスタンクにて醸し、さらに24時間低温にて醸しをします。ルモンタージュしています。100%樽(20%新樽、残りは1・2・3年樽)を使い、12ヶ月間熟成させます。ラッキングは1回。ノンフィルター、ノンファイニングで瓶詰めします。濃い色合い、サクランボやフランボワーズの香り。胡椒やスパイスも感じられます。濃縮して、ポリウムがあります。タンニンは細やかです。

サントネ ヴィエイユ ヴィーニュ  
**FB-345 2005 Santenay Vieilles Vignes** ¥4,200(本体価格 ¥4,000)

《赤》【フルボディ】葡萄品種:ピノ ノワール

ヴァンサン ジラルダンはサントネでスタートし、サントネのワインで評判を挙げました。ですからサントネのあらゆるところを知り尽くしています。「この葡萄の品質が続けばサントネのワインを続ける。落ちればもう造らない。」と言います。粘土質のマランジェと石灰質のシャサーニュの間に位置し、サントネの斜面の部分は石灰質で、最も良い土壌となっています。'05 年が無くなり次第、'07 年となります。

シャサーニュ モンラッシェ ルージュ プルミエ クリュ モルジョ  
**FA-42 2007 Chassagne Montrachet Rouge Premier Cru Morgeot** ¥6,300(本体価格 ¥6,000)

《赤》【フルボディ】等級:プルミエ クリュ 葡萄品種:ピノ ノワール

モルジョは、赤白共に良質のワインを産することで知られるプルミエ クリュです。50~70 年樹齢の葡萄樹の葡萄を使っています。熟したブラックベリーとミネラルを感じさせる香り、凝縮感があり、赤や黒のチェリーの甘い果実味があふれています。とても濃厚で、グリセリンが一杯のフィニッシュを持っています。柔らかなタンニンが、このワインの魅力を引き立てています。

ポマール ヴィエイユ ヴィーニュ  
**FB-317 2006 Pommard Vieilles Vignes** ¥6,825(本体価格 ¥6,500)

《赤》【フルボディ】葡萄品種:ピノ ノワール

深い赤色、ブラックチェリーやスモークの香り、生き生きとして熟した酸があります。力強く、深みのある味わいです。

コルトン レナルド グラン クリュ  
**FA-414 2007 Corton Renardes Grand Cru** ¥10,500(本体価格 ¥10,000)

《赤》【フルボディ】等級:グラン クリュ 葡萄品種:ピノ ノワール 平均樹齢:50年

コート ド ポーヌで唯一の赤のグラン クリュがコルトン。レナルドは、21 ある畑の中でもトップクラスとの高い評価を得ています。重厚に熟した香りを放ち、絹のような舌触りをもつふくよかで果実味の詰まったワインです。'07 年が「インターナショナルワインセラー」で 89 点。