

値下げです！
白6、赤3種

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 ドメーヌワインはピオディナミへ変更！！ ヴァンサン ジラルダンのワイン

〔2010年の訪問による新情報〕

2008 ヴィンテージの白は、フルーツのアタックがエキゾチックというよりも、レモンのようにフレッシュ。エレガントなのに内容のあるワイン。エレガントは薄いということではない。真のコートドボージュのシャルドネという感じ。赤は非常に骨格があり、ミネラルも充分で、長期熟成が可能。セラー内をより良いコンディションにするため、新しくエアコンを増やし、加湿器を導入。収穫した葡萄はほぼ除梗している。今まではピジャージュをしてきたが、より綺麗な色、フレイヴァーを抽出するためにポンピングオーバーに変えた。タンクは容量の小さい4000Lのものを使用。リュリーやサントネの白に関しては、樽の香りを付けすぎないために500Lの樽を使用。白はファイニングもコーザージュもしている。赤白共に、新樽の比率を減らしている。グランクリュでも30%まで。22haある自社畑は全てピオディナミ農法へ変更。畑で選別し、選果台でも選別する。



《Blanc: 白ワイン》

シャサーニュ モンラッシェ&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！！

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 ¥3,150(本体価格¥3,000)

《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、年生産量は25,000本です。2007年ヴィンテージの白は、とてもクラシカルな年で、選別を厳しくしたそうです。シャサーニュ モンラッ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 モンラッ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 モンラッ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。

2007年が、「ワインスペクテーター」で91点！！ ジラルダンの求めるワインがここにあります。

リュリー ブラン ヴィエイユ ヴィーニュ
FB-245 2007 Rully Blanc Vieilles Vignes **【新価格】** ¥3,570(本体価格¥3,400) 旧価格¥3,990(本体価格¥3,800)

《白》【辛口】葡萄品種:シャルドネ 平均樹齢:60年
樽で11ヶ月間熟成しています。「価格と品質がみあった割安なワインを追求する消費者にとって、リュリーこそはブルゴーニュ ブランの最上の産地のひとつだと思う。」(ロバート パーカー Jr.「ブルゴーニュ」)。ナッツや新鮮なレモンピールの感じられるスパイシな香り。グレープフルーツやヘーゼルナッツの風味があり、滑らかで豊かなフィニッシュがあります。活き活きとした酸やミネラルも感じられます。訪問した際に、「このワインこそ自分が最も求めているワインだ。リッチでバランスが良く、何よりもコストパフォーマンスに優れている。またもう1杯飲みたいと思わせるワインだ。」と語ってくれました。'07年が「ワインスペクテーター2009.12.15」で91点。

生き生きとしていてジューシー、ピーチ、グレープフルーツ、ヘーゼルナッツ、そしてスパイスのアロマとフレイヴァーが広がるデリシャスな白。凝縮感があり調和がとれていて、素晴らしい複雑さと長い余韻が感じられます。これらのすべての要素がこのワインにさらなる魅力を与えています。飲み頃はこれから2014年まで。91点 「ワインスペクテーター2009.12.15」

サントネ ブラン クロ ド ラ コム ドシュ
FA-854 2008 Santenay Blanc Clos de La Comme Dessus **【新価格】** ¥4,200(本体価格¥4,000) 旧価格¥4,830(本体価格¥4,600)

《白》【辛口】葡萄品種:シャルドネ
サントネの白ワインは非常に限られた量しかなく、市場ではほとんど見ることができませんが、驚く程良質のワインになっています。ちなみにジラルダンは、サントネで初めて白ワインを造り出した革新的なドメーヌで、セレナ サトクリフの「ブルゴーニュ ワイン」の中でも、サントネの優良な生産者と紹介されています。12~16ヶ月間熟成しています。ノットナーージュや樽を減らしています。よりスモーキーな印象ですが、奥にかなり強いミネラル香があります。より蜜っぽく、口当たりは爽やかな酸味がきてずっと消え、樽からの香り、凝縮した味わいが感じられます。アフターにまた爽やかな酸味が残ります。

サヴィニ レ ボージュ ブラン ヴェルモ ドウシュ
F-751 2005 Savigny Les Beaune Blanc Vermots Dessus **【新価格】** ¥4,200(本体価格¥4,000) 旧価格¥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「ル ギド アシェット デ ヴァン 2009」で2ツ星。

サントネ プルミエ クリュ レ ボールペール 旧価格¥5,670(本体価格¥5,400)
F-899 2004 Santenay Premier Cru Les Beaurepaire **【新価格】** ¥5,250(本体価格¥5,000)

《白》【辛口】等級:プルミエ クリュ 葡萄品種:シャルドネ 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。発酵は樽で行ないます。100%樽(新樽20%)で、約12ヶ月間熟成します。マロラクティック発酵します。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。素晴らしく印象的なミネラルのノーズ、凝縮感のあるレモンの様なフレイヴァー、リッチでボディのある味わいで、滑らかな個性的あふれる飲み口です。'04年が無くなり次第、'08年となります。

ムルソー ヴィエイユ ヴィーニュ 旧価格¥7,140(本体価格¥6,800)
FB-250 2007 Meursault Vieilles Vignes **【新価格】** ¥6,300(本体価格¥6,000)

《白》【辛口】葡萄品種:シャルドネ 平均樹齢:50年 熟成:樽、17ヶ月間
ナッツや花の甘い香りがあり、力強さ、ボリューム感充分なワイン。「最低でも50年は経過しないと、自分はヴィエイユ ヴィーニュの表示をしたくない。」とジラルダンは語っています。樽で17ヶ月間熟成しています。

シャサーニュ モンラッシェ ヴィエイユ ヴィーニュ 旧価格¥7,875(本体価格¥7,500)
FB-249 2007 Chassagne Montrachet Vieilles Vignes **【新価格】** ¥7,350(本体価格¥7,000)

《白》【辛口】葡萄品種:シャルドネ
赤白共に秀逸なワインを生むコート・ド・ボークの村。コクがあって肉付きが良く、アーモンドやバター、蜂蜜、トーストの香り、芳醇な味わいがあります。

《Rouge: 赤ワイン》



ブルゴーニュ ルージュ キュヴェ サン ヴァンサン 旧価格¥3,150(本体価格¥3,000)
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、ピジヤ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。瓶詰め前に澱引きし、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、ボリュームと甘味や酸のバランスが絶妙で、素晴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 旧価格¥3,675(本体価格¥3,500)
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、ヴォーヌ・ロマネ、シャンボール 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、ボリュームがあります。タンニンは細やかです。

サントネ ルージュ プルミエ クリュ ラ マラディエール 旧価格¥5,250(本体価格¥5,000)
F-901 2005 Santenay Rouge Premier Cru La Maladière **【新価格】** ¥4,935(本体価格¥4,700)

《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
ジラルダンの中で最もコストパフォーマンスの高い赤といえます。ラ マラディエールは、プルミエ クリュの中でも優雅かつしなやかなワインを生む畑として知られています。深みのある黒紫色、甘いブラックベリーの果実味とたっぷりとしたボリューム、複雑な味わいを持っています。ベリーとスパイスの長いアフター、滑らかなタンニンが口中に残ります。

ヴォーヌ ロマネ ヴィエイユ ヴィーニュ 旧価格¥7,350(本体価格¥7,000)
FB-251 2007 Vosne Romanée Vieilles Vignes **【新価格】** ¥6,825(本体価格¥6,500)

《赤》【フルボディ】葡萄品種:ピノ・ノワール
黒に近い濃い色、スパイシィで、コーヒーフィターやシガー、僅かにベーコンの香りと風味があり、砂糖を焦がしたような後口が感じられます。タンニックで濃縮されています。

ジュヴレ シャンベルタン ヴィエイユ ヴィーニュ 旧価格¥7,350(本体価格¥7,000)
FB-315 2006 Gevrey Chambertin Vieilles Vignes **【新価格】** ¥6,825(本体価格¥6,500)

《赤》【フルボディ】葡萄品種:ピノ・ノワール 平均樹齢:60年
通称「アン シャン」と呼ばれる畑の、平均樹齢60年の葡萄樹から造られています。18ヶ月間バリック(30%新樽)で熟成しています。ブラックカラントやスパイスの香りや風味。熟したタンニンがあります。これまで、「02年と'05年が「ワインスペクテーター」の年間トップ100のひとつに選ばれています。'06年が「ワインスペクテーター2008.9.30」で88点。

丸みがありジューシー、生き生きとした酸がチェリーやタバコ、スパイスのノートを際立たせている。非常にバランスが良く、フィニッシュにはしっかりとグリップが感じられる。飲み頃は2009年~2014年。88点「ワインスペクテーター 2008.9.30」