

# サントネで育ち、サントネのすべてを知る男 ヴァンサン ジラルダン

コム ドシュは、その名(ドシュ=その上に)の通り ラ コムの北側に隣接する畑です。

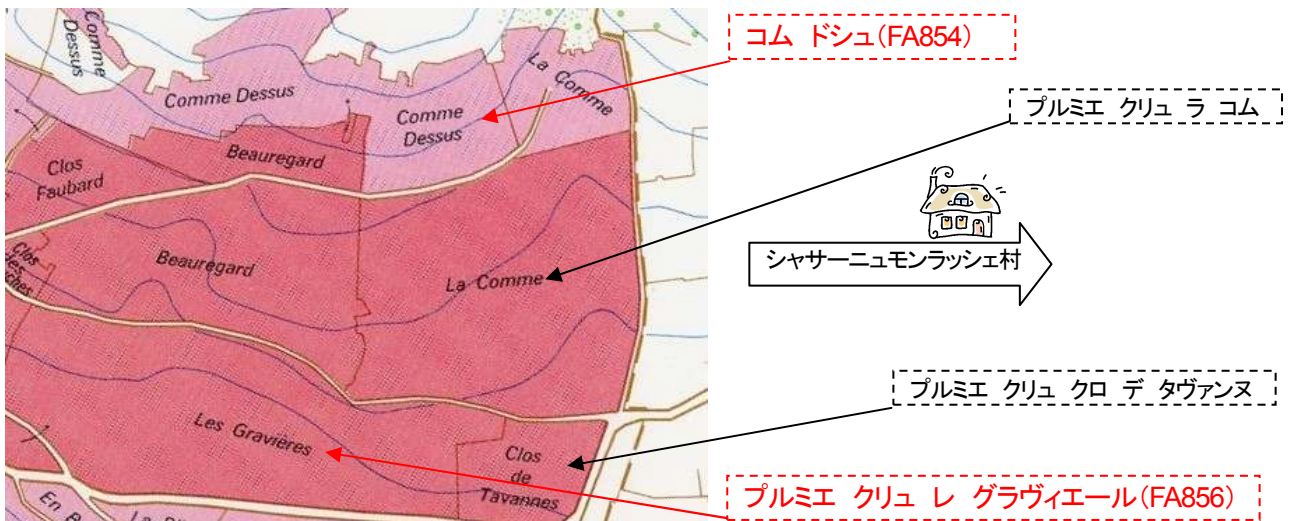


サントネ ブラン クロ ド ラ コム ドシュ  
 FA-854 2007 Santenay Blanc Clos de La Comme Dessus  
 ¥3,990 (本体価格¥3,800) [限定 300 本]

《白》【辛口】生産者:ドメヌ ヴァンサン ジラルダン 葡萄品種:シャルドネ [限定 300 本]  
 コム ドシュは、その名前が示す通り(ドシュ=「その上に」)、最上のプルミエ クリュ ラ コムの北側に隣接する畑です。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。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ヌです。

平均樹齢は、20 年です。手摘みで収穫し、選別。収穫量は、40hl/ha です。ニューマティックプレスで圧搾後、24~36 時間静置して、澱引きします。発酵と熟成は 10%をタンク、残りを樽で行います。熟成期間は約 10 ヶ月間です。コーージュとフィルターを使います。かすかにハチミツとナッツの様な樽の香りがあり、バランスのよい厚みと酸をもっています。'07 年が、「ゴー ミヨ ル ギド デ ヴァン 2010」で 16 点。

サントネの最上のワインは、シャサーニュ モンラッシェとの境界付近で出来ると言われ、ラ コム、レ グラヴィエール、クロ ド タヴァンヌ、バス タンは特に高く評価されています。



## サントネを代表するプルミエ クリュのひとつ グラヴィエール



サントネ プルミエ クリュ レ グラヴィエール ヴィエイユ ヴィーニュ  
 FA-856 2008 Santenay Premier Cru Les Gravières Vieilles Vignes  
 ¥4,410 (本体価格¥4,200)

《赤》【フルボディ】生産者:ドメヌ ヴァンサン ジラルダン 葡萄品種:ピノ ノワール [限定 360 本]  
 ヴァンサン ジラルダンは、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。シャサーニュ モンラッシェとの境界付近の一連のプルミエ クリュは、砂利が多く、石灰岩と泥灰土が基盤土壌で、骨組みがしっかりし、芳醇でタンニンのあるワインが出来ます。平均樹齢は、50 年です。手摘みで収穫。低温でプレマセラシオンしてから、温度管理の下、タンクで発酵します。ピンジャーユあるいはルモンタージュします。ニューマティックプレスで圧搾します。100%樽で熟成、うち 45%が新樽で、約 18 ヶ月間かけます。清澄もろ過もしません。黒胡椒のアクセントのあるローストした黒い果実の香り、タンニンも充分です。

# そろそろ飲み頃！？ 蔵出しバックヴィンテージ

## 価格と品質がみあったブルゴーニュ ブランの最上の産地 リュリーの1級畑



リュリー ブラン プルミエ クリュ ラブルセ  
 FB-428 2005 Rully Blanc Premier Cru Rabourcé

¥4,200 (本体価格¥4,000)

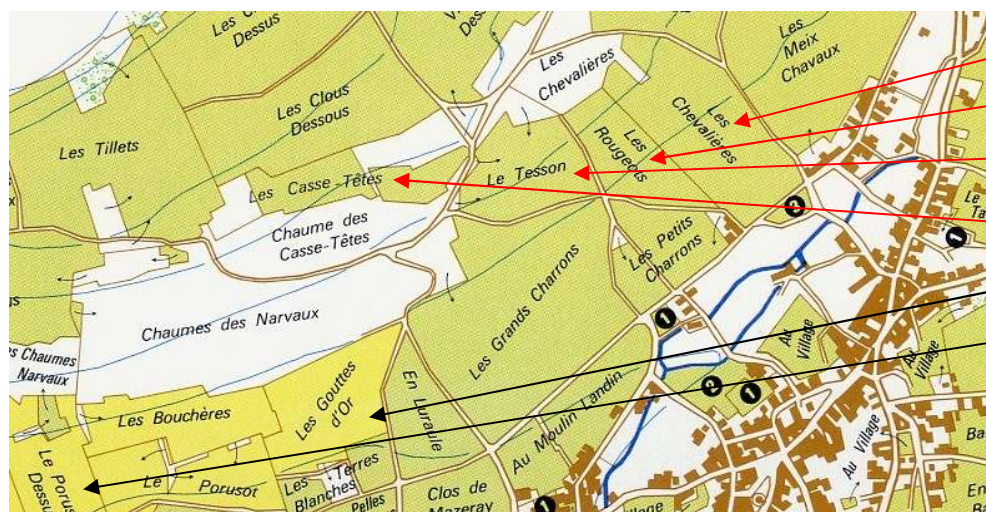
《白》【辛口】生産者:ヴァンサン ジラルダン 葡萄品種:シャルドネ

〔限定 360 本〕

リュリーは、赤白共に産しますが、コート シャロネーズの中でもシャルドネに向けた土地で、白が素晴らしいと高い評価を得ています。そのリュリー村最上のプルミエ クリュの1つがラブルセ。ミネラルと重厚なその味わいはコート ドボヌに引けをとらないと言われます。

手摘みで収穫し、選別します。収穫量は、40hl/ha です。ニューマティックプレスで压榨後、24~36 時間静置して、澱引きします。タンクで発酵します。熟成はタンクで、期間は約 10 ヶ月間です。コーラージュと軽くフィルターを使います。果実味があり、ミネラルが感じられます。

## 1級に匹敵する4つの名称畑の葡萄を使った、ムルソーの真髄を味わえるワイン



レ シュヴァリエール

レ ルージュ

レ テソン

レ カステート

FB429

プルミエ クリュ レ グート ドール

プルミエ クリュ ル ポリュソー



ムルソー カンテサンス ド テロワール  
 FB-429 2006 Meursault Quintessence de Terroirs 〔限定 240 本〕

《白》【辛口】生産者:ヴァンサン ジラルダン 葡萄品種:シャルドネ

¥7,140 (本体価格¥6,800)

「カンテサンス」とは、『真髄、本質』という意味で、ムルソーという土壌をいかに表したベストの中のベストとすることが出来ます。葡萄はレ ルージュ、レ カステート、レ テソンとレ シュヴァリエールという、プルミエ クリュに匹敵する水準にあると言われる 4 つの名称畑からのものを使用しています。平均樹齢 50 年(最も若い樹齢は 45 年で、70%は樹齢 60 年前後)です。収穫量は 40hl/ha。生産量は僅か 2,400 本です。熟成はアリエ産とヴォージュ産の樽で 18 ヶ月行っています。樽は 1/3 が新樽、1/3 が 1 年樽、1/3 が 2 年樽です。

## 知名度、品質、安定度、いずれもボヌを代表するプルミエ クリュのひとつ



ボヌ プルミエ クリュ レ プレサンド  
 FB-392 2006 Beaune Premier Cru Les Bressandes 〔限定 120 本〕

¥5,670 (本体価格¥5,400)

《赤》【フルボディ】生産者:ヴァンサン ジラルダン 葡萄品種:ピノ ノワール 葡萄園面積:0.4ha

平均樹齢は 55 年です。粘土、石灰岩質で小石の多い土壌です。収穫は手摘みで行い、収穫時と選果テーブルで選別します。生産量は 40hl/ha です。一部を除根し、ステンレスタンクへ入れ、葡萄に付いた酵母で発酵します。丁寧にポンピングオーバーしながら、約 3 週間かけます。熟成は、フランス産のオーク樽(20%新樽)で 14 ヶ月間行います。月の暦に従って、清澄もろ過もせずに瓶詰めします。

‘06 年が「ワインスペクテーター 2009.4.30」で 91 点。

豊かなテクスチャと丸みがあり、フルーティなスタイル。圧倒的なブラックベリーやブラックカラントのノートと共に、樽からの甘いスパイスが感じられる。すべてが非常に素晴らしく引き出されており、今でも親しみやすい味わい。飲み頃は今から 2017 年。91 点「ワインスペクテーター 2009.4.30」