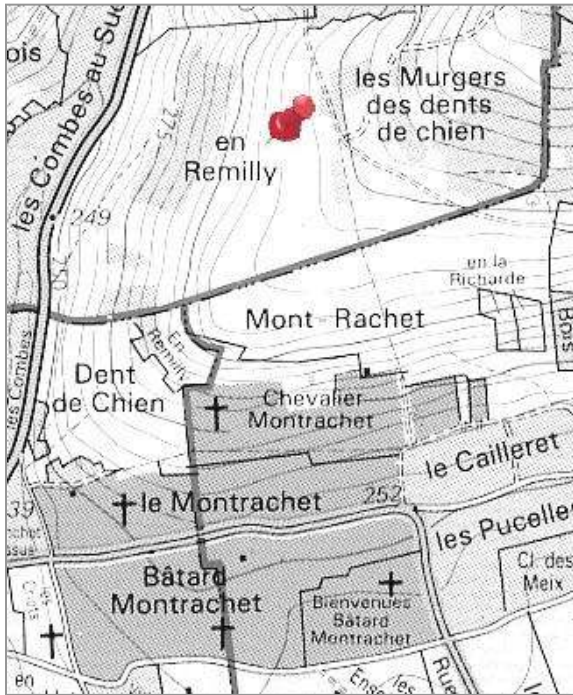


## ジラルダンが自家畑を所有するアン ルミイは、ル モンラッシェの わずか数百メートル西に位置するプルミエ クリュです。



ジラルダンは畑を指さしながら、「ここをご覧になればいかに素晴らしい立地条件が分かるでしょう。いつも、シャサーニュ モンラッシェのプルミエ クリュと同じレベルのワインが出来ます。」と言っていました。

サン トーバン プルミエ クリュ  
 FB-25 2008 Saint Aubin Premier Cru  
 アン ルミイ  
 En Remilly ¥4,410(本体価格¥4,200)

《白》【辛口】等級:プルミエ クリュ  
 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  
 シャルドネに最適な1級畑は、シャサーニュとピュリニーの村との境界近くに集まっていますが、このアン ルミイもそのひとつです。素晴らしいお値打ち品です。  
 '08年が「レ メイユール ヴァンド フランス 2011」で15点。



斜面をぐつとくだってガメの村のふもとに  
 くと、泥灰分の多い、より肥えた土壌とな  
 って、白はもっと果実味がまし、ここではハシバミの  
 実の匂いをもつ。そういう畑に  
 アン レミイとレ ミュルジュ デ ダンド シアン  
 などがある。  
 マット クレイマー「ブルゴーニュワインがわかる」より

シャルドネの最上の1級畑は驚くまでもなく、シャサーニュ及びピュリニー村のとの境界近くに集まっている。(中略)ワインの鑑定家や生産者は、サン  
 トーバン最上のシャルドネワインの将来はこの辺りの畑にかかっていると見る向きが多い。 ロバート パーカー Jr.「ブルゴーニュ」

## モンテリは、「ヴォルネイのあまり知られていない妹のような存在」(セレ ナ サトクリフ)で、ヴォルネイ好きに特におすすめです。

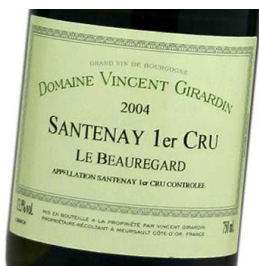


モンテリ プルミエ クリュ レ リオット  
 FB-394 2008 Monthélie Premiere Cru Les Riottes ¥3,570(本体価格¥3,400)

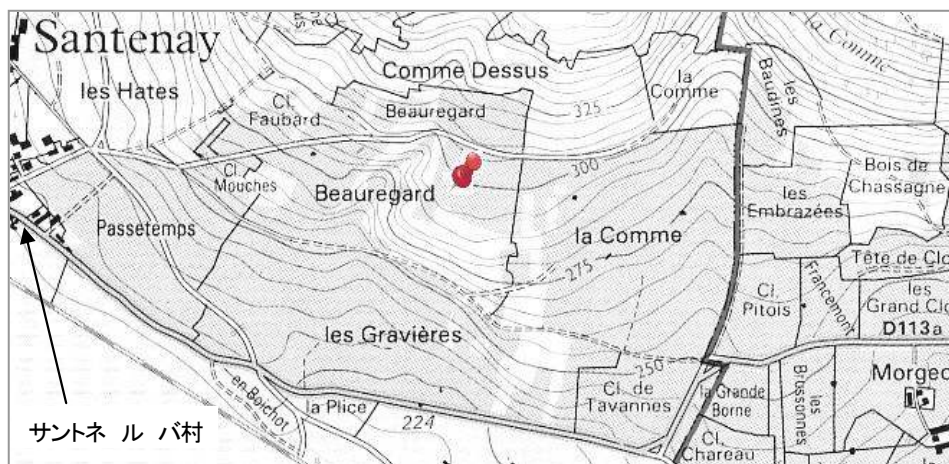
《赤》【フルボディ】等級:プルミエ クリュ 生産者:ヴァンサン ジラルダン 葡萄品種:ピノ ノワール 平均樹齢:40年  
 レ リオットは、日照量が多いため、モンテリで最上のワインを生むと言われるヴォルネイ寄りにある小さなプルミエ クリュです。平均樹齢は40年。  
 2007年から造られています。濃い色合い。リコリスキャンディや花の熟した香りで、とてもエレガントです。オークのニュアンス、きめ細やかな舌触り、  
 フィネスが感じられます。ダークチョコレートフィニッシュがあります。

モンテリ最上の畑は赤い粘土と砂利の混じる石灰質土壌の丘の上にあり、ル コトー ド ヴォルネイと呼ばれる。ちょうど、モンテリとヴォルネイのアペ  
 ラシオンの間に横たわる。 ロバート パーカー Jr.「ブルゴーニュ」より

## 《そろそろ飲み頃！！ ヴァンサン ジラルダンのバックヴィンテージ特集 その2》



サントネの優良畑は、ル バ村から、シャサーニュ村との境界の間。サントネを知り尽くしたジラルダンが所有する4つの畑が、全てこの地区に位置するのが何よりの証拠。



「ギイド アシェット」

サントネ ← | → シャサーニュ モンラッシェ

中でもポールガールは、10年間で、「クー ド クール」を2度、2ツ星を2度獲得したトップの畑です。

サントネ プルミエ クリュ ル ポールガール 100本限り  
FA-855 2004 Santenay Premier Cru Le Beauregard ¥6,090 (本体価格 ¥5,800)

《白》【辛口】等級: プルミエ クリュ 生産者: ドメーヌ ヴァンサン ジラルダン

葡萄品種: シャルドネ 葡萄園面積: 1ha

平均樹齢は20年、収穫量は40hl/haです。手摘みで収穫し、ニューマティックプレスで圧搾、24~36時間静置して澱を沈めます。樽で発酵、その後樽(30%が新樽)で12ヶ月間熟成します。マロラクティック発酵をしています。卵白で清澄し、軽くフィルターを通します。ジラルダンのサントネは「ギイド アシェット」で何度も『クー ド クール』を獲得しています。花やリンゴの香り、ミネラルの風味を持ち、フレッシュでフィネスがあり、適度なボディも感じられます。ジラルダンの白の'04年は、「アベラシオンの特徴、酸、バランスのいずれも優れたワイン」となっています。

最良の畑は、サントネ ルバから北はシャサーニュ モンラッシェと隣接する境までのあいだにある。(中略) サントネでは生産量があまりにも少ないため、販路も限られ目にもとまらないが、驚くほど良質の白ができる。 ロバート パーカー Jr.「ブルゴーニュ」

「ムルソーの真髄で、お手本のようなプルミエ クリュ」と、ロバート パーカー Jr.が絶賛



ムルソー プルミエ クリュ レ シャルム 100本限り  
FA-330 2001 Meursault Premier Cru Les Charmes ¥8,190 (本体価格 ¥7,800)

《白》【辛口】等級: プルミエ クリュ 生産者: ヴァンサン ジラルダン 葡萄品種: シャルドネ

平均樹齢: 45年

最大にして「ムルソーの真髄で、まさしくお手本のようなワイン」(ロバート パーカー Jr.「ブルゴーニュ」)を生むといわれるプルミエ クリュ。平均樹齢は45年、収穫量は40hl/haです。樽で発酵、その後樽(40%が新樽)で18ヶ月間熟成します。熟したリンゴやナッツの香り、洋梨や八角、ミネラルの風味があり、濃縮したバランスの良いワインです。'01年が、「ワイン アドヴォケイト 146」で91点。

白い花にバターっぽい香りが混ざる。ミディアムボディ、トーストしたナッツやスパイスの香りに溢れている。凝縮されていて、持続性がある。

91点 「ワイン アドヴォケイト 146」

もしポマールからグラン クリュが生まれるならここだ！！と言われる、最上プルミエ クリュ



ポマール プルミエ クリュ レ グラン ゼブノ 50本限り  
FB-033 2006 Pommard Premiere Cru Les Grands Epenots ¥8,820 (本体価格 ¥8,400)

《赤》【フルボディ】等級: プルミエ クリュ 生産者: ヴァンサン ジラルダン

葡萄品種: ピノ ノワール 平均樹齢: 45年 熟成: 樽(50%新樽) 18ヶ月間

数多いプルミエ クリュの中でも、著名で品質の高い畑のひとつです。もしグラン クリュが生まれるなら、レ ジュリアンとグラン ゼブノだろうというのが、おおかたの評論家の意見です。平均樹齢は45年で、収穫量は35hl/ha。ステンレスタンクで発酵し、熟成は樽(50%が新樽)で18ヶ月間行ないます。酸味のある小さな赤い実の果実の香りを持つエレガントなワイン。豊かで複雑さのある味わいです。'06年が、「インターナショナルワインセラー143」で88点。

非常に深い赤。レッドカレントやモカ、タバコ、そしてスモーキーな樽の豊かな香り。みずみずしいレッドベリーとモカのフレーバーは集約され、深みがある。樽の要素はこのワインの持つ果実味とうまくバランスがとれている。しっかりとした酸とタンニンに支えられたフィニッシュ。

88点 「インターナショナルワインセラー 143」