

これほど手頃な価格で、幅広く傑出したワインを届ける生産者や ネゴシアンを他に知らない、パーカーが絶賛するヴァンサン ジラルダン



現在所有する畑は 50ha で、自分で所有する畑は 22ha です。特徴としては、①農薬を使わないので葉が健全。②葡萄にストレスをかけず、土中の微生物を活性化するために、土を柔らかくしている。③1本の樹に8房以上付けさせない。④平地のサントネは売却し、斜面だけ残した。等々です。また、10~15年前から、肥料にオーガニックのコンポスト(牛など動物の糞、葡萄の皮、剪定した木の枝)を使用しています。新樽の比率を下げ、白はバトナーージュをしない、赤はピジャージュをしないことで、葡萄の良さを活かしていくようになっています。まさしく、短期間で「ブルゴーニュにヴァンサン ジラルダンあり!」と言われるようになったのが良く理解出来ます。そんな才能溢れるジラルダンが、より質を求めていくというので、この先が一層楽しみと言えます。

私はこれほど手頃な価格で、幅広く傑出したワインを届けることの出来るブルゴーニュの生産者やネゴシアンをほかに知らない。ジラルダンはまた、ジュヴレ=シャンベルタンのベルナルド・デュガと同じように、自分のワインの品質をさらによくするために熱心に働いている。しかも、ジラルダンと妻のヴェロニクは非常に若いので、私たちは、このドメーヌとネゴシアンがつくり出す崇高なワインを、あと何年にもわたって楽しみにすることができる。もし読者がブルゴーニュの赤を愛するのであれば、のんびりと歩いている場合ではない。走ってワイン商のもとに駆けつけ、この目のくらむばかりのワインを購入しよう。 ロバート パーカー Jr.

《Blanc: 白ワイン》

シャサーニュ&ピュリニー モンラシェの葡萄を使用/90%タンク熟成で葡萄の良さを生かしています。

ブルゴーニュ ブラン キュヴェ サン ヴァンサン
F-154 2004 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: ステンレスタンク 90%、新樽 10% 平均樹齢: 30年

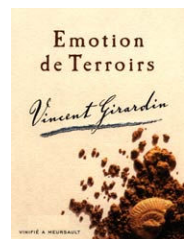
生産量も限られたブルゴーニュ ブランで、年生産量は 25,000 本です。新鮮さを保つため、90%ステンレスタンクを使用し、10%新樽を使います。単なるブルゴーニュ ブランとしては、トップレベルの品質です。主にシャサーニュ モンラシェ、ピュリニー モンラシェの平均 30 年樹齢の葡萄を使用しています。ジラルダンは、2004 年の白は極めて典型的なワインなので愛着があると、ステファン タンザーに語っています。

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。手摘みで収穫し、破碎しません。草の味をなくすために軽く圧搾後、36時間の低温にて自重で自然に果汁が沈殿するのを待ちます。100%樽(30%新樽、残りは1・2年樽)で10ヶ月間熟成させています。ファイニングの前に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。



サン トーバン
FB-248 2004 Saint Aubin ¥5,250(本体価格¥5,000)

《白》【辛口】葡萄品種: シャルドネ

サン トーバンは、「白も秀逸で、石のような風味とヘーゼルナッツの香り、とても深い色調がある。」(ロバート パーカー Jr.「ブルゴーニュ」)と評される、シャサーニュ モンラシェに隣接する村です。リンゴやヴァニラ、柑橘類の香り、果実味があって、バランスがとれています。

リュリー ブラン ヴィエイユ ヴィーニュ
FB-245 2004 Rully Blanc Vieilles Vignes 旧価格¥4,725(本体価格¥4,500)
【新価格】 ¥4,200(本体価格¥4,000)

《白》【辛口】葡萄品種: シャルドネ

「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。生き生きとした酸やミネラルも感じられます。訪問した際に、このワインこそジラルダンの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。

ムルソー レ ティレ
FA-858 2003 Meursault Les Tillets ¥7,350(本体価格¥7,000)

《白》【辛口】葡萄品種: シャルドネ

良質の畑の多い村の南側にあり、1級畑ではないがその水準にある、と高い評価を得る名称畑のひとつです。ミネラル、レモンの風味、エレガントでピュアな味わいです。「ガイド アシェット 2006」で1ツ星。

ムルソー ヴィエイユ ヴィーニュ
FB-250 2004 Meursault Vieilles Vignes 旧価格¥8,190(本体価格¥7,800)
【新価格】 ¥7,875(本体価格¥7,500)

《白》【辛口】葡萄品種:シャルドネ

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。

その繊細さゆえに料理との相性は他の追随を許さない、1 級中の 1 級

ムルソー ブルミエ クリュ レ ポリュゾ ドゥス

FA-727 2002 Meursault Premier Cru Les Poruzot Dessus V.V. ¥10,290(本体価格 ¥9,800)

《白》【辛口】等級:ブルミエ クリュ 葡萄品種:シャルドネ

1 級畑の中でも特に繊細なワインを生むと言われ、それ故料理との相性は他の追随を許しません。マツ クレーマー、R.パーカーJr.、セレナ サトクリフも認める最良のブルミエ クリュのひとつ。花の香り、フレッシュで混じり気が無く、スモーキーなミネラルも魅力的です。

シャサーニュ モンラッシェ ブルミエ 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

《白》【辛口】等級:ブルミエ クリュ 葡萄品種:シャルドネ

(本体価格 ¥10,000)

葡萄園面積:0.4ha 平均樹齢:50~70年

シャルドネのみが栽培される極良質のブルミエ クリュです。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 つ星。

《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

FA-577 2006 Bourgogne Rouge Cuvée St. Vincent ¥3,360(本体価格 ¥3,200)

《赤》【フルボディ】葡萄品種:ピノ ノワール 熟成:新樽 20%、1 年樽 50%、タンク 30%、18 ヶ月間

50%は 1 年樽、20%が新樽、30%がタンクで 18 ヶ月熟成させています。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、すばらしいお値打ち品です。'06 年は、「パーカーポイント in Japan」で 88 点。

薄めからミディアムレベルのルビーの色調。香りは若干閉じており還元的なニュアンスもあるが、将来を期待させる新鮮で香りの良いラズベリー、林床、ナツメグも感じられる。ミディアムレベルのヴィロードのようなタンニン、ミディアム強の酸が熟れた果実とよく調和している。長く、食欲をそそるようなフィニッシュ。今から 2011 年が飲み頃。 88 点 リサ ベロッチェ ブラウン 「パーカーポイント in Japan」

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 熟成:新樽 20%、残り 1~3 年樽、12 ヶ月間 平均樹齢:40 年以上

ジュヴレ シャンベルタン、ヴォーヌ ロマネ、シャンポール ミュジニの葡萄を使用しています。これら全て「村名付き」ですが、ブレンドされているので「A.C.ブルゴーニュ」になります。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。

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。品質が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。

サントネ ルージュ ブルミエ クリュ ラ マラディエール

F-901 2006 Santenay Rouge Premier Cru La Maladière ¥5,250(本体価格 ¥5,000)

《赤》【フルボディ】等級:ブルミエ クリュ 葡萄品種:ピノ ノワール

ジラルダンのワインの中で最もコストパフォーマンスの高い赤ワインといえます。ラ マラディエールはブルミエ 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実味とたっぷりとしたボリュームと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、なめらかなタンニンが口の中に残ります。

ジュヴレ シャンベルタン ヴィエイユ ヴィーニュ

旧価格 ¥7,875(本体価格 ¥7,500)

FB-315 2006 Gevrey Chambertin Vieilles Vignes **【新価格】** ¥7,350(本体価格 ¥7,000)

《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と風味。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」