

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と、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農業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きました。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ール・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 2005 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: スレンスタック90%、新樽10% 平均樹齢: 30年

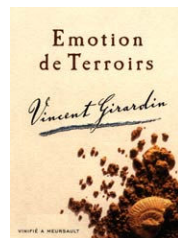
生産量も限られたブルゴーニュ ブランで、年生産量は 25,000 本です。新鮮さを保つため、90%ステンスタックを使用し、10%新樽を使います。単なるブルゴーニュ ブランとしては、トップレベルの品質です。主にシャサーニュ モンラシェ、ピュリニー モンラシェの平均 30 年樹齢の葡萄を使用しています。

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。



サントネ ブラン クロ ド ラ コム ドシュ
FA-854 2004 Santenay Blanc Clos de La Comme Dessus ¥5,250(本体価格¥5,000)

《白》【辛口】葡萄品種:シャルドネ

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。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事ができませんが、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。

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。

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。

シャサーニュ モンラッシェ
FB-249 2004 Chassagne Montrachet ¥8,925 (本体価格¥8,500)

《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・ボーヌの村。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。ジラルダン、ヴィンテージについて、「白について言えば、自分では2004年の方が(2005年より)オペレーションの特徴、酸、バランスのいずれもが優れていると思う。」と語っていました。

ピュリニイ モンラッシェ プルミエ クリュ ル シャン ガン ヴィエイユ ヴィーニュ
FA-574 2004 Puligny Montrachet Premier Cru Le Champ Gain Vieilles Vignes ¥10,500

《白》【辛口】等級: プルミエ クリュ 葡萄品種: シャルドネ

(本体価格¥10,000)

ロバート パーカー J.R. やセレナ サトクリフが著書の中で、ピュリニイ モンラッシェの1級畑の中でも秀逸な畑のひとつとして絶賛しています。石やミネラルとオークのアロマ、白い果実、花を思わせるエレガントで複雑な味わいです。

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

《白》【辛口】等級: プルミエ 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プルミエ 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ツ星。

《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 ペロッティ 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 ルージュ プルミエ 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: プルミエ 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。

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

2005年は日照が多く、力強いワインが出来た年です。前評判も高く、価格が決まる前に売り切れてしまう程だったそうです。深い赤色、ブラックチェリーやスモークの香り、生き生きとした熟した酸があります。力強く、深みのある味わいです。

ジュヴレ シャンベルタン ヴィエイユ ヴィーニュ
FB-315 2006 Gevrey Chambertin Vieilles Vignes ¥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」