

# 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=シャンペルトンのベルナルド・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作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)

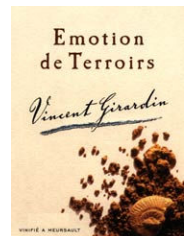


《白》【辛口】葡萄品種:シャルドネ  
熟成:ステンレスタンク90%、新樽10% 平均樹齢:30年  
生産量も限られたブルゴーニュ ブランで、年生産量は25,000本です。新鮮さを保つため、90%ステンレスタンクを使用し、10%新樽を使います。単なるブルゴーニュ ブランとしては、トップレベルの品質です。主にシャサーニュ モンラシェ、ピュリニー モンラシェの平均30年樹齢の葡萄を使用しています。ジラルダンは、2004年の白は極めて典型的なワインなので愛着があると、ステファン タンザーに語っています。

### 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压榨後、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。



リュリー ブラン ヴィエイユ ヴィーニユ  
FB-245 2004 Rully Blanc Vieilles Vignes ¥4,725(本体価格¥4,500)

《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、滑らかに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。

サントネ プルミエ クリュ レ ボールパール  
F-899 2004 Santenay Premier Cru Les Beaurepaire ¥5,670(本体価格¥5,400)

《白》【辛口】等級:プルミエ クリュ 葡萄品種:シャルドネ  
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ようなフレイヴァー、リッチでボディのある味わいで、なめらかな個性的あふれる飲み口です。

サン トーバン プルミエ クリュ アン ルミイ  
FB-25 2004 Saint Aubin Premier Cru En Remilly ¥5,775(本体価格¥5,500)

《白》【辛口】等級:プルミエ クリュ 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。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。素晴らしいお値打ち品です。〔限定16本〕

ムルソー レ ナルヴォー  
F-150 2004 Meursault Les Narvaux

¥7,350(本体価格¥7,000)

《白》【辛口】葡萄品種:シャルドネ

トップクラスの1級より20-50%低い価格で秀逸なワインを生む、最上の名称付き畑のひとつです。甘さを感じさせるコン、酸も充分、しっかりとしたコクがあり、これぞムルソーの代表的な味わいといえます。ジラルダンは、「ブルゴーニュ オージュルデュイ」にムルソーのおすすめ生産者として掲載されています。

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。ジラルダンは、ヴァンテージについて、「白について言えば、自分は今 2004 年の方が(2005 年より)アペラシオンの特徴、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 Jr.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。

コルトン シャルルマーニュ グラン クリュ  
FA-332 2004 Corton Charlemagne Grand Cru

¥18,900(本体価格¥18,000)

《白》【辛口】等級:グラン クリュ 葡萄品種:シャルドネ

生き生きとした、豊かな洋梨のコンポートやミネラルの香り。素晴らしく豊かな味わいと、上品で絶妙なバランスを見せています。フルボディで、オイリーなめらかな口当たり。コルトン シャルルマーニュに期待されるすべての要素がこのワインにあります。'04 年が「ワインスペクテーター 2007.3.31」で93点、「ルヴュ ド ヴァン ド フランス 492」で4ツ星、「インターナショナルワインセラー128」で93(+?)点。

十分な厚みがあり、レモンやミネラル、そしてスパイスのフレイヴァーが最初のアタックからフィニッシュまで続く。すべての要素が調和されており、深みと持続性があるが、完全にそのポテンシャルを発揮するまでには少し時間を要する。長い余韻が素晴らしい。飲み頃は2009年から2020年。 93点 「ワインスペクテーター 2007.3.31」

### 《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。

ポマール ヴィエイユ ヴィーニュ  
FB-317 2005 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。'05年が無くなり次第、'06年となります。

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

¥7,875(本体価格¥7,500)

《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。

丸みがありジュージュー、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」