

# 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)

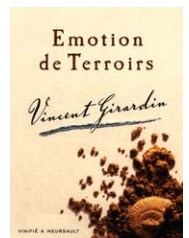


《白》【辛口】葡萄品種:シャルドネ  
熟成:スレンスタック90%、新樽10% 平均樹齢:30年  
生産量も限られたブルゴーニュ ブランで、年生産量は25,000本です。新鮮さを保つため、90%スレンスタックを使用し、10%新樽を使います。単なるブルゴーニュ ブランとしては、トップレベルの品質です。主にシャサーニュ モンラシェ、ピュリニー モンラシェの平均30年樹齢の葡萄を使用しています。

## 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。



サヴィニ レ ボーヌ ブラン ヴェルモ ドウシュ  
F-751 2004 Savigny Les Beaune Blanc Vermots Dessus ¥5,250(本体価格¥5,000)

《白》【辛口】葡萄品種:シャルドネ 葡萄園面積:1.5ha 平均樹齢:21年  
香り高く、フローラルなノーズが魅力的です。素晴らしい仕上がり、とても凝縮感のあるボディに、ミネラルやレモンの鮮烈な風味が感じられます。

サン ロマン  
FB-247 2004 Saint-Romain ¥5,250(本体価格¥5,000)

《白》【辛口】葡萄品種:シャルドネ  
コート ド ドールの中でもっとも高い位置にあり、石灰質土壌と冷涼な気候により、繊細でフレッシュな味わいの良質なシャルドネが造られます。豊かな酸があり、ミネラル分を感じさせるテロワールの味わいがあります。「(サン ロマンは、)コート ド ボーヌのすぐ背面にある、見落とされてきた村。お値打ち。特に、引き締まった白」(ヒュー ジョンソン「ポケットワインブック」)。

サントネ プルミエ クリュ クロ デュ タヴァンヌ  
FB-24 2004 Santenay Premier Cru Clos de Tavannes ¥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  
サントネの極上ワインはシャサーニュ モンラシェとの境界付近で出来るといわれています。このタヴァンヌはその中でも最上のワインが出来る畑として知られており、ロバート パーカー Jr.「ブルゴーニュ」にも記載されています。ジラルダンも「サントネの中でも、最高区画のうちのひとつ。」と語っていました。適度な粘性があります。西洋サンザシ、火打石の香りが感じられます。'04年が「クラスマン2007」で14.5点、「ルヴュ ド ヴァンドフランス 492」に掲載されています。

サントネ ブラン プルミエ クリュ クロ デュ ポールガール  
FA-855 2003 Santenay Blanc Premier Cru Clos du Beauregard ¥6,090(本体価格¥5,800)

《白》【辛口】等級:プルミエ クリュ 葡萄品種:シャルドネ 葡萄園面積:1ha

ジラルダンのサントネとシャサーニュ モンラッシェは「クラスマン」で高い評価を得ています。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。'03 年が「クラスマン 2006」で 7. 5。'03 年が無くなり次第、'04 年となります。

シャサーニュ モンラッシェ プルミエ クリュ レ カイユレ  
FA-97 2003 Chassagne Montrachet Premier Cru Les Caillerets ¥9,975(本体価格¥9,500)

《白》【辛口】等級:プルミエ クリュ 葡萄品種:シャルドネ

村の南手にある、グラン クリュに匹敵する高品質なワインを造り出すプルミエ クリュのひとつです。洗練された力強い美酒で、輪郭がくっきりとした複雑で深みのある味わいを持っています。'03 年が「インターナショナルワインセラー122」で 90 点。

ライムやスペアミント、白い花の生き生きとしたアロマ。ドライでクラシック。柑橘系の果物の皮、ミント、砕いた石を思わせる強いフレイヴァー。口に含むとクリーミーさと力強さの素晴らしいコンビネーションを感じる事が出来る。シトラスの香る長く、力強いフィニッシュ。  
90 点 「インターナショナルワインセラー 122」

ピュリニエ モンラッシェ プルミエ クリュ レ ピュセル  
F-871 2003 Puligny Montrachet Premier Cru Les Pucelles ¥15,750(本体価格¥15,000)

《白》【辛口】等級:プルミエ クリュ 葡萄品種:シャルドネ

グラン クリュのバタール モンラッシェに隣接しています。しばしば品質においても匹敵する、最上のプルミエ クリュのひとつです。程よく凝縮された果実味とコクがあり、非常にしっかりとした味わいです。'03 年は「ワインアドヴォケート 158」、「インターナショナルワインセラー122」で 90 点。

タルカムパウダー(香料入りパウダー)、石灰岩、各種のスパイスが、ジラルダンの 2003 ピュリニエ モンラッシェ レ ピュセルのアロマを構成しています。味わいは肉付がよく(それでいて洗練されています)、果肉の多い洋梨のたっぷりしたフレイヴァー、滑らかさがあります。見事なほど長い余韻があります。90 点 「ワインアドヴォケート 158」

### 《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 ペロツティ 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 レ シャルム  
FB-300 2006 Santenay Les Charmes ¥4,200(本体価格¥4,000)

《赤》【フルボディ】葡萄品種:ピノ ノワール

ジラルダンは、サントネ出身でもあり、そのトップ生産者として、ブルゴーニュワイン専門誌「ブルゴーニュ オジオルディ」やヒュー ジョンソン、オズクラークなどの本で高い評価を得ています。やや濃いルビー色で、赤や黒の果実やオークの香りと風味があります。滑らかな口当たりです。

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 2006 Santenay Premier Cru Les Gravières Vieilles Vignes ¥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

サントネの最上ワインはシャサーニュ モンラッシェと境界付近で出来ると言われ、この畑もそのひとつです。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。'06 年が、「ギイド アシェット 2009」で 1 つ星、「メイユール ヴァンド フランス 2009」で 15 点。

ヴォーヌ ロマネ ヴィエイユ ヴィーニュ  
FB-251 2006 Vosne Romanée 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

黒に近い濃い色。スパイシィで、コーヒーフィルターやシガー、僅かにベーコンの香りと風味があり、砂糖を焦がしたような後口が感じられます。タンニックで濃縮されています。