

『ギド デ ヴァン ベタンヌ+ドウソーヴ』で、ルフレヴ、デュジャック、ヴォギユエらと並ぶ4ツ星生産者へ昇格し、今まさに世界中から再注目されている生産者

ヴァンサン ジラルダン

エリック ジェルマン /ワインメーカー

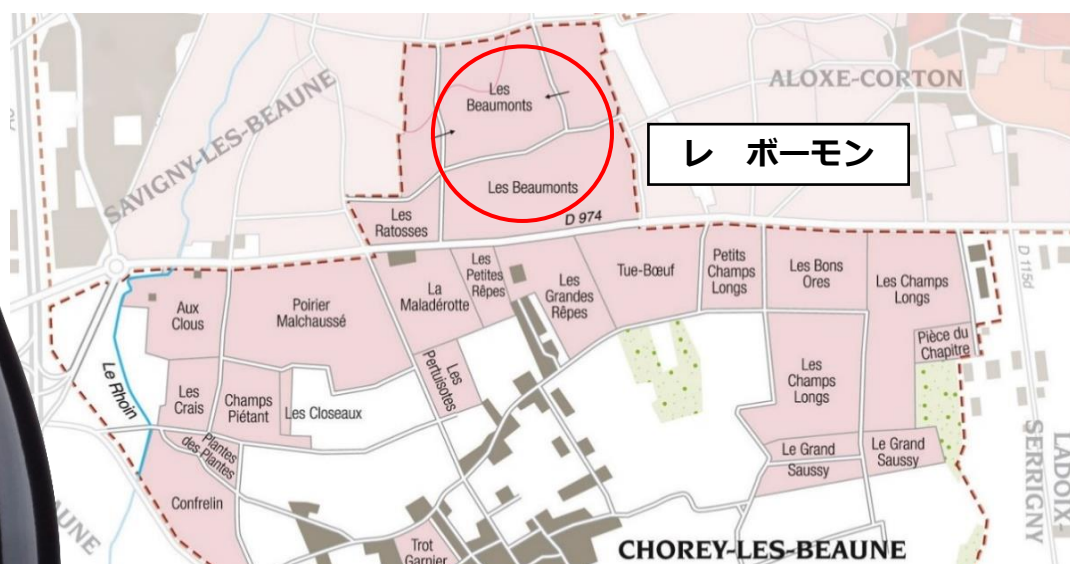
ムルソー村出身の醸造家エリック ジェルマンは、生粋のブルゴーニュ人です。以前は、DRC やルフレヴなどのトップドメーヌのコンサルタントとして知られていたキリアコス キニゴプロスの元で働いており、ダヴィド デュバンやルーミエ等のドメーヌで、3年の間に40もの醸造経験を積んでいます。2002年にヴァンサン ジラルダンに加入すると、それまでの濃厚なスタイルを変更し、全く別の「テロワールを表現したエレガントなスタイル」を完成させました。ヴァンサンが引退した2012年以降も醸造を担っています。『ベタンヌ+ドウソーヴ 2019』で4ツ星生産者に昇格し、同誌2020年版でも4ツ星を維持。さらに、『ワイン&スピリッツ』の「TOP 100 WINERIES OF 2019」に選ばれ、ますます注目を集めています。エリックを中心とした新生ヴァンサン ジラルダンは、マイナーなアペラシオンであっても素晴らしい葡萄畑を探し出し、高品質なワイン造りに情熱を注いでいます。



シヨレイ レ ボーヌ

ボーヌ

エリックが惚れた、「美しい山」という名のシヨレイ レ ボーヌ最良の畑ひとつ
サントネやマランジュよりも力強さを求める方におすすめ



DM
初登場



シヨレイ レ ボーヌ ルージュ レ ボーモン 2016

Choresy-Lès-Beaune Rouge Les Beaumonts

主に南向きの0.5haの単一区画をフェルマージュ契約しています。標高230mで、土壌は粘土と石灰岩、下層土は石灰岩です。収穫量は48hL/haです。除梗し、3日間コールドマセレーションを行い、香りや色味を引き出します。ステンレスタンクで28度に管理し発酵、醸しは21日間行い、ルモンタージュとピジャージュします。フリーランワインを80%、プレスワインを20%ブレンドします。アリエ産の228Lのフレンチオークの樽（1年使用樽と2年使用樽各30%、3年使用樽40%）で澱と共にマロラクティック発酵、14ヶ月熟成させます。香りにはラズベリーやサクランボのような小さな赤い果実、ブラックベリー、リコリスや森の下草のような要素が感じられます。熟成するとイチゴやジンジャーブレッドが発展し、動物やレザーの香りが増えます。力強く、まろやかさのある味わいです。ヴァンサン ジラルダンのシヨレイ レ ボーヌは、力強いことが魅力です。「じっくり味わってほしいワイン。あと、3~4年経てば素晴らしいワインになっている」と、2018年に訪問した際に絶賛していました。

【赤・フルボディ】 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ
生産者：ヴァンサン ジラルダン 葡萄品種：ピノ ノワール
熟成：アリエ産の228Lのフレンチオークの樽で14ヶ月
品番：FC-225/JAN：4935919312257/容量：750ml

¥5,500(本体価格¥5,000)