

POMMARD / JUSTIN GIRARDIN

近年目覚ましい成長を見せる、ジュスタンのポマールが新入荷しました！

「2018年は本当にハッピーな年。赤ワインは、非常に暑かった中で、酸度も熟度もキープすることができ、抜きんでたヴィンテージだ。白ワインには、少々難しい年であったが、中でも上手く収穫ができたことで品質には大変満足できた年と言える。ポマールの畑は自社畑で、面積は1.0ha。収穫した葡萄の一部をネゴシアンに売っているが、毎年、少量ずつではあるが自社でもボトリングを行っている。しっかりとしたタンニンが特徴。15年前のようなワイン造りは、がつつとしたタンニンがあるためすぐには楽しめなかったが、このワインは2〜3年で飲み頃になると思う」

——2019年訪問時のジュスタンのコメント



ジュスタン ジラルダン / ヴァレリー (母)

2018年はしっかりとしたタンニンとボリューム感があり、
ポマールの特徴が表現された素晴らしいヴィンテージになりました

ポマール 2018

Pommard

限定 180 本

ポマールは、3つの区画 (Les Vignots: 右写真)、Les Cras、Les Combes Dessous) の葡萄を使用しています。平均樹齢は30年、収量は40hl/ha、仕立てはコルドン ロワイヤとギヨー サンプルです。収穫は手摘みで行います。選別は3回、最初は畑で摘み取る際、2度目は収穫した葡萄の中から好ましくないものを取り除きます。3度目はセラーに運び、振動式の選果テーブルを使って本当に健全な葡萄だけを選別しています。収穫した葡萄は除梗し、12度で5時間から7時間、葡萄本来のアロマを引き出すため低温マセラシオンを行います。発酵は葡萄の果皮についている天然酵母で行います。発酵と醸しは15日から20日間、タンニンが強くなりすぎず、繊細でエレガントなワインにするため、ピジャージュの回数は最低限にしています。1日に1回、ルモンタージュを行います。優しい抽出を行うことで、葡萄やヴィンテージの個性を尊重しています。熟成はアリエとヴォージュの樽 (新樽25%) で15〜18ヶ月行います。清澄せず、軽くフィルターをかけてボトリングします。赤の果実にスパイスの混ざるアロマとフレイバーがあり、リッチで力強い骨格を持っています。



【赤・フルボディ】 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ
生産者：ジュスタン ジラルダン 葡萄品種：ピノ ノワール
熟成：アリエとヴォージュの樽 (新樽25%) で15〜18ヶ月
品番：FC-356 / JAN：4935919313568 / 容量：750ml

¥9,350 (本体価格¥8,500)

New

