

# Bourgogne Wine

今やトップ ドメーヌに数えられるヴァンサン ジラルダンから  
価格高騰する前に入手出来た  
レストランでも使い易い価格の『貴重なバックヴィンテージ』

ここ数年、価格の高騰が著しいブルゴーニュ ワイン。

直近の 2021VT においては記録的な霜害やその後の天候不順の影響により、エリア全体の収穫量は 30~50% 減となりました。

こうした事情を踏まえると、今後、更なる価格高騰は避けられない状況にあります。

今回ご紹介するヴァンサン ジラルダンのワインは、価格高騰が著しくなる前に入手出来たものです。

また、これらのワインは飲み頃を迎えた素晴らしい状態であり、まさに「奇跡の在庫」と言え、

このような価格でご紹介できるのも最後となりそうです。是非お役立て下さい。



深みがあり、タンニンはしっかりしているが柔らかい  
クオリティと価格を考えれば、ベストなワイン

— エリック ジェルマン (醸造家) のコメント —

## マランジュ ルージュ レ ヴィエイユ ヴィーニュ Maranges Rouge Les Vieilles Vignes

サンピニー レ マランジュ村とドウジーズ レ マランジュ村の畑から収穫した葡萄を使用します。畑は中程度の斜面にあり、土壌は粘土質石灰岩です。仕立てはギヨーです。部分的に除梗します。温度管理したステンレスタンクで約 3 週間発酵させます。ルモンタージュはやさしく行います。柔らかくプレスした後、フレンチオークの樽 (新樽 15%) に移し、果汁に含まれる自然の乳酸菌でマロラクティック発酵させます。そのまま樽で澱と共に 10~12 ヶ月熟成させます。清澄もろ過もせず、「果実の日」に瓶詰めします。野生の赤い果実のフルーティな香りです。「深みがありタンニンはしっかりしているが柔らかい。クオリティとプライスを考えればベストなワイン」とエリックは話していました。

【赤・フルボディ】国・地域等：フランス・ブルゴーニュ/コート ド ボーヌ マランジュ

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：フレンチオーク (新樽 15%) 澱と共に 10~12 ヶ月

<2013VT>

品番：FC-200/JAN：4935919312004/容量：750ml

2013VT  
80 本限り

¥4,620(本体価格¥4,200)

<2014VT>

品番：FC-087/JAN：4935919310871/容量：750ml

2014VT  
300 本限り

¥4,620(本体価格¥4,200)



私達が目指すエレガントなワインを造るために、最高の畑を見つけました  
マイナーエリアでも素晴らしい品質の葡萄があれば良いワインが造れることを、このワインが証明しています

— エリック ジェルマン (醸造家) のコメント —

## オーセイ デュレス ルージュ レ ヴィエイユ ヴィーニュ 2014

Auxey-Duresses Rouge Les Vieilles Vignes

渓谷の隙間にあり、強い風が吹く丘陵地で、冷涼なテロワールが特徴です。一部粘土を含む石灰岩土壌です。部分的に除梗し、温度管理したステンレスタンクに入れ、約3週間発酵させます。ルモンタージュは穏やかに行います。柔らかく压榨し、しばらく落ち着かせます。フレンチオークの樽(新樽15%)でマロラクティック発酵させ、きれいな澱と共に12ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もせず、「果実の日」の月の入り間に瓶詰めします。以前は完熟させるのが難しいエリアでしたが、温暖化の影響で葡萄がしっかりと熟し、葡萄の皮が厚くなり集約するため、色の濃いワインとなります。濃い赤色。赤い果実の香り高いブーケが広がります。力強さと、まろやかさを同時に感じさせるタンニンがあります。

「このワインは私たちが求めるスタイルが良く表現されているワインの1つです。さほど格付けが高くない畑でも、『素晴らしい品質の葡萄があれば良いワインが造れる』という非常に良い例でもあります。私は素晴らしい葡萄があるからこそ、本当に素晴らしいワインが造れると思っています」と醸造家のエリック ジェルマンは話していました。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/コート・ド・ボヌ 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：フレンチオーク樽(新樽15%)で澱と共に12ヶ月

品番：FB-937/JAN：4935919219372/容量：750ml

**¥4,400**(本体価格¥4,000)



マランジュより赤い果実、非常にフレッシュでチャーミングな要素があります

— エリック ジェルマン (醸造家) のコメント —

## サン ロマン ルージュ レ ヴィエイユ ヴィーニュ 2014

Saint Romain Rouge Les Vieilles Vignes

粘土質石灰岩土壌で、傾斜の強い畑です。季節に応じて剪定、ワイヤーへの誘引、結束、グリーンハーベストなどの作業を行います。一部除梗し、温度管理したステンレスタンクに入れ、約3週間発酵させます。ルモンタージュは穏やかに行います。丁寧に压榨し、しばらく落ち着かせます。フレンチオークの樽(新樽15%)でマロラクティック発酵させ、きれいな澱と共に12ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もせず、「果実の日」に瓶詰めします。骨格のしっかりとしたワインで、野生の赤い果実のフルーティな香りが広がります。

「コート・ドールの中でも標高が高く冷涼な気候。非常にフレッシュで、より赤い果実、チャーミングな要素があります」と醸造家のエリック ジェルマンは話していました。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/コート・ド・ボヌ 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：フレンチオーク樽(15%新樽)で澱と共に12ヶ月

品番：FB-939/JAN：4935919219396/容量：750ml **¥4,400**(本体価格¥4,000)



サントネよりも、若干ボディがあり、まるみと骨格があります

— エリック ジェルマン (醸造家) のコメント —

## サヴィニ レ ボヌ ルージュ レ ヴィエイユ ヴィーニュ 2014

Savigny-Les-Beaune Rouge Les Vieilles Vignes

「サントネよりも若干ボディがあり、丸みと骨格があります。サントネをフローラルとしたら、サヴィニはフルーティさがあります。リッチでエレガント、たっぷりとしていて、とてもジューシー」と醸造家のエリック ジェルマンは話していました。畑は、標高220~360mの東~南東向きの斜面にあります。葡萄園面積は3.5haです。土壌は、石や砂利が混ざる白亜質です。収穫量は45hL/ha。一部を除梗し、ステンレスタンクで発酵させます。その間、ルモンタージュのみを行ない、ピジャージュはしません。プレスし、しばらく果汁を落ち着かせます。フレンチオークの樽(15%新樽)に移しマロラクティック発酵、そのまま14ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もしません。たっぷりの果実味にあふれた、バランスのとれた骨格があります。非常に柔らかで丸みのある味わい、持続性があり、魅力的なワインに仕上がっています。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/コート・ド・ボヌ

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：フレンチオーク樽(新樽15%)で14ヶ月

品番：FB-468/JAN：4935919214681/容量：750ml **¥5,720**(本体価格¥5,200)