

ジュスタン ジラルダン

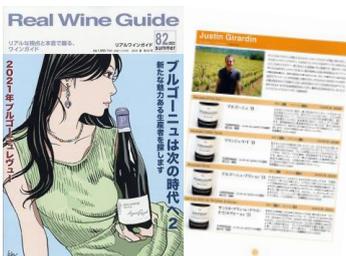
JUSTIN GIRARDIN



「2021VTのような涼しい年の方が難しいですが、
しっかりとした酸が出るため、テロワールの違いが表現できます」
ジュスタンがこのように語る、2021VTのワインをご紹介します

ジュスタン ジラルダンは、1990年生まれのジュスタンが活躍するワイナリーです。ジャスパー モリス MW が「サントネの次世代の生産者」として注目する他、『ワイン エンスージアスト』誌の2020年12月のレビューでは、2018VTの「サヴィニ レポヌ プルミエ クリュ レ プイエ (FC-753 : 現行は2019VT)」が93点、「サントネ ルージュ プルミエ クリュ クロ ルソー (FB-921)」が92点、「サントネ ルージュ プルミエ クリュ ボールガール (現在取り扱い無し)」が92点の高評価を獲得しており、今後ますます目が離せない生産者として、今まさに世界中からの注目を集めています。

「2021年は涼しい年でした。収量は30hL/ha。白が70%減、赤が40%減。とても難しい年でしたが、ワインの品質には満足しています。2021年の赤ワインは色が淡いです。色を濃くするために抽出を強くすることも出来ましたが、グリーンでアグレッシブなタンニンが出てしまうので、あえてそれを行っていません。2020年や、2022年の方が色は濃いですが、2021年はクラシックなブルゴーニュワインらしい年だと思います。特に冷涼な年はテロワールの違いがはっきりと分かります。暖かい年は、日照量が豊富なので糖度が高くなります。そのため、味わいが似てきます。一方、冷涼な年は酸がしっかりと出るため、テロワールの違いが良く出ます」



『リアルワインガイド』誌の特集記事「ブルゴーニュは次の時代へ2」にて、
ジュスタン ジラルダンについて以下のコメントを頂戴しました。

「(前略) さて、今回のワインはどれも2021年ヴィンテージ。4本を試飲した限りでは、どちらかといえば白ワインのほうが魅力的かなという印象だったが、2021年のエレガントさを漂わせる赤ワインも派手さはないものの安定感抜群の仕上がり。価格もまだ穏当なので、大いにオススメしたいジラルダンです。」

——『リアルワインガイド 2023 夏 第82号』より、斉藤真理様のコメント

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年8時点のものです。

現地視察スタッフより

ジュスタンの印象は、真面目で控えめな青年。彼が造るワインも飾り気や派手さはありませんが、ブルゴーニュワインがお好きな方が真に探しているような、綺麗な酸とミネラルが表現されたスタイルです。今回、新しいステンレスタンク、プレス機や新しい樽が増えており、ドメヌが発展しつつあることがうかがえました。ジュスタンも以前にもまして自信が出てきたように感じられます。若手生産者のひとりですが、今後期待できるのは彼が単に若いからではありません。「常に品質を良くしようとトライしています。毎年少しでも良くしたいから、やらなければならないことがたくさんあります」と語る、ジュスタンの品質への飽くなき探求心があるからこそ、彼のワインが今後ますます素晴らしいものになるだろうと実感した訪問でした。また、ジュスタンの母、ヴァレリーの手料理にジュスタンのワインがとても良く合っていました。ぜひ、食事とともに気取らずに楽しんでいただきたいワインです。



ブルゴーニュ シャルドネ 2021(左)

Bourgogne Chardonnay

収穫した葡萄をプレスし、ステンレスタンクに入れ、アロマを保つために低温（10度）で発酵させます。発酵が始まったら一部をフレンチオークの樽に移します。樽の産地は、アリエ、ヴォージュ、ベルランジュです。輝きのある黄金色、心地よい果実のアロマが広がります。丸みのある柔らかな口当たり、シャルドネらしいしっかりとしたポリフェノールが感じられます。

★「リアルワインガイド 2023 夏 第82号」で89点（ポテンシャル89+点）

【白・辛口】 国/地域等：フランス/A.O.C.ブルゴーニュ

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：樽とタンクで澱と共に12ヶ月

品番：FC-748 JAN：4935919317481 容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)

ブルゴーニュ ピノ ノワール 2021(右)

Bourgogne Pinot Noir

香りを抽出するため12度で5日間醸しを行ってから、18度に上げて発酵を始めます。26度前後に温度管理しながら、ステンレスタンクで12~15日間発酵させ、1日に数回ルモンタージュします。ブヌマティックプレスで圧搾します。アリエとヴォージュの樽（新樽でない）40%とタンク60%で、澱と共に12ヶ月熟成させます。瓶詰前にブレンドします。

★「リアルワインガイド 2023 夏 第82号」で89点（ポテンシャル89+点）

【赤・フルボディ】 国/地域等：フランス/A.O.C.ブルゴーニュ

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：樽とタンクで澱とともに12ヶ月

品番：FC-750 JAN：4935919317504 容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)

サントネ ブラン レ テラス ド ビエヴォー 2021(左)

170本限り

Santenay Blanc Les Terrasses de Bievoux

ジュスタン ジラルダンの白のフラッグシップです。標高400mの斜面にあり冷涼な気候で、しっかりと酸が育まれます。サントネの村名の中でも優れた白ワインが出来る畑として知られています。収穫量は45hl/haです。パリック（新樽15%）で12ヶ月熟成させます。柑橘系の果実と樽の要素、心地よい酸のすべてが非常にバランスよく調和しています。

★「リアルワインガイド 2023 夏 第82号」で90+点（ポテンシャル91点）

【白・辛口】 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.サントネ

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：パリックで12ヶ月

品番：FC-749 JAN：4935919317498 容量：750ml

¥8,250(本体価格¥7,500)

マランジュ ルージュ ヴィエイユ ヴィーニュ 2021(右)

200本限り

Maranges Rouge Vieilles Vignes

「ネームバリューはないかもしれないが、品質は素晴らしい」とジュスタンは話します。アリエ産とヴォージュ産のオーク樽（新樽15%）で12~15ヶ月熟成させます。紫がかった鮮やかな赤色、カシスを思わせる豊かな果実味、さらにスパイスや赤いフルーツのジャムのアロマが広がります。フレッシュな口当たりの中に、リコリスの要素があり、さらに奥からスパイスの風味も感じられます。

★「リアルワインガイド 2023 夏 第82号」で89+点（ポテンシャル90点）

【赤・フルボディ】

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.マランジュ

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：樽で12~15ヶ月

品番：FC-751 JAN：4935919317511 容量：750ml

¥6,380(本体価格¥5,800)

