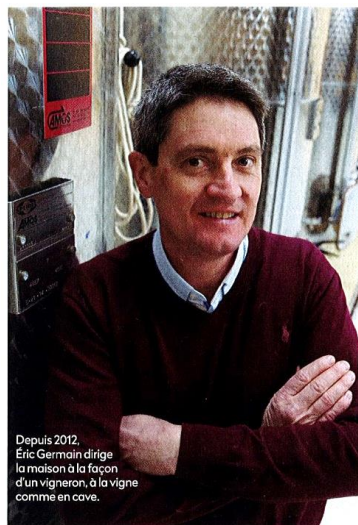


LE NÉGOCE DE L'ANNÉE

ネゴシアン オブ ザ イヤー

「見事なまでの純粋さ」

“LA REVUE DU VIN DE FRANCE” No.667 -



LE NÉGOCE DE L'ANNÉE

Maison Vincent Girardin,
en Bourgogne

Pureté magistrale

Créé en 1992 par Vincent Girardin, ce négoce installé à Meursault a séduit un large public avec des vins souvent enrobés par des notes boisées flatteuses. Vingt ans plus tard, Vincent Girardin cède la marque à la Compagnie des Vins d'Autrefois et vend ses vignes à la société Ficofi. En 2012, la maison ne possède alors plus aucune vigne. Mais, tel un phénix renaissant de ses cendres, elle exploite aujourd'hui 32 hectares, dont 17 en propriété, uniquement en Côte de Beaune, cultivés en biodynamie.

Comme pour la plupart des négoce, bourgognes blancs et rouges, pouilly-fuissé et mâcon-fuissé (achetés en moûts) représentent 50 % des 450 000 bouteilles produites chaque année. Arrivé en 2002, Éric Germain prend la direction de la maison en 2012. Son approche est celle d'un vigneron à l'âme paysanne. À la vigne comme en cave, il est en quête de perfection : il réduit drastiquement l'usage du fût neuf et allonge la durée des élevages.

Nous suivons cette maison depuis de nombreuses années et saluons ici le travail accompli par ce négoce qui, après avoir changé de main, a su faire évoluer le style de ses vins. Les blancs sont d'une pureté magistrale ; les rouges ont gagné en profondeur, en qualité de tanins avec des maturités plus abouties et surtout en complexité. ●Roberto Petronio vincentgirardin.com

彼のアプローチは、田舎の魂を持った ワイン生産者のそれである。

1992年（※1982年の誤り）にヴァンサン ジラルダンによって設立されたこのムルソーに本拠を置くネゴシアンは、しばしば魅力的な樽香に覆われたワインで、多くの人々を魅了してきた。20年後、ヴァンサン ジラルダンはブランドをコンパニエ デ ヴァン ドートル フォワ社に売却し、畑をフィコフィ社に売却した。2012年には、メゾンはもはやブドウ畑を所有していなかった。しかし、灰の中から蘇った不死鳥のように、現在ではコート ド ボーヌに所有する 17ha を含む 32ha の畑を所有し、そのすべてでビオディナミ栽培を行っている。多くのネゴシアンと同様、白と赤のブルゴーニュ、プイィ フェイッセ、マコン フェイッセ（マストとして購入）が、年間生産量 45 万本のうちの 50% を占めている。エリック ジェルマンは 2002 年に入社し、2012 年に経営を引き継いだ。彼のアプローチは、田舎の魂を持ったワイン生産者のそれである。畑でもセラーでも、彼は完璧を求め、新樽の使用を大幅に減らし、熟成期間を長くしている。私たちは長年このメゾンを追ってきたが、所有者が変わった後も、ワインのスタイルを進化させたこのネゴシアンの功績に敬意を表したい。白ワインは見事なまでの純粋さを持ち、赤ワインは深みが増して、タンニンの質がより成熟し、何よりも複雑さが増してきている。

『ワイン アドヴォケイト』で高評価を得るヴィンテージ：2020

『ワイン アドヴォケイト』のヴィンテージガイドでは、2020VTは、「ブルゴーニュの白ワイン」が97点、「コート ド ボーヌの赤ワイン」が95点の高評価を獲得しています。「ブルゴーニュの白ワイン」の評価としては、2014VT、2017VTに並ぶもので、「コート ド ボーヌの赤ワイン」の評価としては、2009VTに並ぶ評価です。2015VT、2019VTは96点でしたので、それらの偉大なヴィンテージに次ぐ位置づけとなります。「ヴィノス」では、ニール マーティンが2020VTを総評して、「ジラルダンはネゴシアンだと誤解されることが多いが、実際には30ヘクタールを超えるブドウ畑を所有しており、近年積み重ねてきたビオディナミで栽培されている。ここでは白と赤の両方の品質に感銘を受けた」とコメントしています。近年、トップドメヌのひとつとして高く評価されるヴァンサン ジラルダン。価格は近年上昇傾向にあるものの、ブルゴーニュ全体の価格高騰の流れから見ると、まだトップドメヌとしては比較的入手しやすい価格であるといえます。決して安価なワインではありませんが、「すべてのワインが、お客様のテーブルに届いた時にパーフェクトでなければならない」と語る彼らの品質へのこだわりを、ぜひご体感いただければと思います。

サントネを知り尽くす生産者 ヴァンサン ジラルダンの原点。

サントネからスタートしたヴァンサン ジラルダンにとって、この AOC はまさに原点であり、サントネを知り尽くした生産者だからこそ造ることが出来るワインです。彼らが、リッチなスタイルのムルソーを求める方におすすめのワインとして紹介してくれるこのサントネです。『ブルゴーニュワイン大全』では、「かつてサントネは今よりはるかに評価が高かった。今日、優れた生産者もいるが、ワインビジネスの中心地ボヌから遠く離れていることや、名のある特級畑がないため、かつての栄光が陰る。サントネの生産者としてもっとも成功したヴァンサン・ジラルダンは、本拠をムルソーに移した」、「完成度が高く、深みと複雑度があって長期熟成に耐えるワインは、村のシャサーニュ側でできる」と評しています。

サントネ ブラン レ ヴィエイユ ヴィーニュ 2020 Santenay Blanc Les Vieilles Vignes

シャサーニュ モンラッシェ側のプルミエ クリュ、ポールガールの上部に位置するクロ ド ラ コムの区画からの葡萄を主に使っています。ドライでフルボディ。干した果実や煮た果実、蜂蜜の香り。素晴らしい酸があり、バランスが取れています。ミネラルを感じる長い余韻があります。「このワインはとてリッチなスタイルで、例えばムルソースタイルを求める方にお勧めです。勿論ムルソーではありませんが、高価でなく同等のスタイルを提供出来ます」と販売責任者のマルコは話していました。土壌は粘土と石灰岩です。全房圧搾します。マストは低温で静置し、澱引きします。その後 500L のフレンチオーク樽（新樽 15%）に入れ発酵させます。澱と共に 12 ヶ月樽熟成させます。「果実の日」に瓶詰します。

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国・地域：フランス／ブルゴーニュ／コート ド ボヌ
葡萄品種：シャルドネ 熟成：フレンチオークの樽（新樽 15%）で澱と共に 12 ヶ月
品番：FC-880/JAN：4935919318808/容量：750ml ￥10,450（本体価格：¥9,500）



コート ドールの価格高騰を受け 需要が高まっています。

プイイ フェイッセのプルミエ クリュ発足を受け、注目を集めるのがマコネのワインです。特に、近年のブルゴーニュワインの価格高騰を受け、代替産地としての候補に上がる機会が増え、需要が高まっています。ヴァンサン ジラルダンの白ワインの中でも最もリーズナブルなアイテムのひとつでありながら、樹齢の古いシャルドネを使用して造られており、醸造責任者エリックの手腕をしっかりと体感できる 1 本でもあります。『ブルゴーニュワイン大全』には、「近年この地域は、ブルゴーニュの中でもっとも変化の激しいところかもしれない。新世代の生産者たちは今、低収量のブドウから手のかかる樽発酵のワインを造ろうとしている。その作風こそコート・ドールとは異なるが、細やかに注意深い姿勢はまったく同じものだ」と書かれています。

マコン フェイッセ レ ヴィエイユ ヴィーニュ 2020 Mâcon Fuissé Les Vieilles Vignes

樹齢約 40 年の葡萄を使用して造る、味わい深いマコン フェイッセです。「とても興味深いラインナップです。ブルゴーニュ ブランと同価格でありながら、よりリッチで丸みがあります。今日のプイイやマコンは、かなりリッチでポリューミナスタイル。それに比べ、クリーンでフルーティです。フレッシュさもあり、軽やかなバランスのワイン」と販売責任者のマルコは話していました。非常にフレッシュでミネラルを感じる味わいです。土壌は石灰を多く含む粘土石灰質。澱引き後、500L のフレンチオーク樽（新樽 10%）で発酵とマロラクティック発酵を行います。澱と共に 11 ヶ月樽で熟成させます。「果実の日」に瓶詰します。

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国・地域：フランス／ブルゴーニュ／マコネ
葡萄品種：シャルドネ 熟成：500L のフレンチオークの樽（新樽 10%）で澱と共に 11 ヶ月
品番：FC-869/JAN：4935919318693/容量：750ml ￥5,280（本体価格：¥4,800）



標高が高く、冷涼さがあり、 赤果実の風味が特徴的な AOC。

『ブルゴーニュワイン大全』には、「畑の標高は 350~410m と、コート・ドールの中でもっとも高く冷涼。ボヌ丘陵の支流が後退した地域にあるため、丘陵の口が南東に向いているが、コート・ドールの表通りのような太陽の恵みはない。土壌は活性石灰質の含有率が高い石灰岩で、ワインに切れ味のよいミネラル感を与える」、「地球温暖化の影響で、サン・ロマンのワインを求める人が急速に増え、生産者も自分の特徴を出そうとしている」と書かれています。生産者いわく、「赤い果実のチャーミングな要素があり、非常にフレッシュな味わいが特徴的。魚料理にも合う」とのこと。現在、気候変動の影響から、ブルゴーニュでも良い区画（葡萄が熟しやすい）では、アルコール度数の高いワインが珍しくない状況になっています。冷涼感のあるピノ ノワールをお探しの方におすすめの 1 本です。



サン ロマン ルージュ レ ヴィエイユ ヴィーニュ 2020 Saint Romain Rouge Les Vieilles Vignes

コート ドールの中で最も標高が高く冷涼で、チャーミングな要素があります。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。粘土石灰岩質土壌で、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。丁寧に搾り、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。

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> 国・地域：フランス／ブルゴーニュ／コート ド ボヌ
葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：フレンチオークの樽（新樽 15%）で澱と共に 12 ヶ月
品番：FC-838/JAN：4935919318389/容量：750ml ¥9,020（本体価格：¥8,200）

緊張感のある味わいが特徴的な コート ドール最南端の AOC。

弊社とヴァンサン ジラルダンの出会いは、今から約 30 年前、1992 年の秋にまで遡ります。その年、弊社の元に 2 本の赤ワインが届きました。そのうちの 1 本が、マランジュ プルミエ クリュ クロ デ ロワイエでした。ヴィンテージはどちらも、決して当たり年とはいえない 1991VT でした。しかしながら、その 2 本のワインの深く濃厚なカラーと凝縮したはちきれんばかりの果実味、しなやかで絹のようなタンニン、信じられないほどの余韻の長さなど、すべてにおいて圧倒されました。すぐに渡仏しなければという思いをおさえ、1993 年の春によく彼らを訪ねることができました。『ブルゴーニュワイン大全』には、「20 世紀に入り、ボヌのネゴシアン（マランジュにとって最大の顧客）は、コート・ド・ボヌの控えめな赤の対極となるタンニンの骨格がしっかりしたピノ・ノワールを欲しがった」と書かれています。醸造責任者のエリックは、このワインを緊張感のある味わいが特徴だといいます。



マランジュ ルージュ レ ヴィエイユ ヴィーニュ 2020 Maranges Rouge Les Vieilles Vignes

「フランスとアメリカ、日本の昔からの顧客にのみ販売している。白いマールがミネラルをもたらすため、ストレートで引き締まった、緊張感のある味わいとなる。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」と醸造責任者のエリックは話しています。サンピニー レ マランジュ村とドゥージュ 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、土壌は石灰質と石灰質の泥灰土です。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。

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> 国・地域：フランス／ブルゴーニュ／コート ド ボヌ
葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：フレンチオークの樽（新樽 15%）で澱と共に 10~12 ヶ月
品番：FC-745/JAN：4935919317450/容量：750ml ¥7,480（本体価格：¥6,800）

VINCENT GIRARDIN / ヴァンサン ジラルダン

— 2020VTのご案内 —

◆A.C.Bourgogne

商品CD	VT	商品名	色	入数	本体価格(税別)	在庫本数	備考	発注数
FC743	2020	ブルゴ-ニュ プラン キュヴェ サンヴァンサン	白	12	¥4,500	○		本
FC744	2020	エモーションブルゴ-ニュ プラン	白	12	¥4,800	○		本
FC726	2020	エモーションブルゴ-ニュ ルージュ	赤	12	¥5,500	○		本

◆Maconnais(白)

商品CD	VT	商品名	色	入数	本体価格(税別)	在庫本数	備考	発注数
FC869	2020	マコン フュイッセレヴィエイユ ヴィーニュ	白	12	¥4,800	○		本
FC870	2020	プイ フュイッセレヴィエイユ ヴィーニュ	白	12	¥8,000	○		本

◆Cotes de Beaune(白)

商品CD	VT	商品名	色	入数	本体価格(税別)	在庫本数	備考	発注数
FC876	2020	ペルナンヴェルジュレス プランレヴィエイユ ヴィーニュ	白	12	¥9,800	○		本
FC879	2020	サヴィニレポ-ヌ プランレヴィエイユ ヴィーニュ	白	12	¥9,500	○		本
FC874	2020	サンロマン プランレヴィエイユ ヴィーニュ	白	12	¥9,500	○		本
FC998	2020	サンロマン プラン スー ルシャト-	白	12	¥11,000	○		本
FC890	2020	ムルソー プランレシャロン	白	12	¥18,000	僅少		本
FC895	2020	ムルソー プラン プルミエ クリュレ シャルムドゥシュ	白	12	¥29,000	僅少		本
FC872	2020	オーセイデュレス プランレヴィエイユ ヴィーニュ	白	12	¥9,500	○		本
FC881	2020	サントバン プラン プルミエ クリュ アンルミリ-	白	12	¥15,500	○		本
FC880	2020	サントネ プランレヴィエイユ ヴィーニュ	白	12	¥9,500	○		本
FC877	2020	サントネ プラン プルミエ クリュ ルポ-ルベール	白	12	¥11,000	○		本

◆Cotes de Beaune(赤)

商品CD	VT	商品名	色	入数	本体価格(税別)	在庫本数	備考	発注数
FC847	2020	サヴィニレポ-ヌ ルージュ プルミエ クリュレ マルコネ	赤	12	¥12,500	○		本
FC845	2020	ショレイレポ-ヌ ルージュレヴィエイユ ヴィーニュ	赤	12	¥8,500	○		本
FC855	2020	ホマルレヴィエイユ ヴィーニュ	赤	12	¥15,500	○		本
FC858	2020	ホマル プルミエ クリュレ ゼプロ	赤	12	¥22,800	○		本
FC853	2020	ヴォルネイ プルミエ クリュレ サントノ	赤	12	¥18,000	僅少		本
FC851	2020	ヴォルネイ プルミエ クリュ クロ デ シェヌ	赤	12	¥19,000	僅少		本
FC838	2020	サンロマン ルージュレヴィエイユ ヴィーニュ	赤	12	¥8,200	○		本
FC839	2020	シャサ-ニュ モンラッシェ ルージュレヴィエイユ ヴィーニュ	赤	12	¥11,800	○		本
FC840	2020	シャサ-ニュ モンラッシェ ルージュ プルミエ クリュ ラ マルトワ	赤	12	¥16,000	○		本
FC842	2020	シャサ-ニュ モンラッシェ ルージュ プルミエ クリュ モルジョ	赤	12	¥16,000	○		本
FC746	2020	サントネ ルージュレヴィエイユ ヴィーニュ	赤	12	¥7,000	○		本
FC745	2020	マランジュ ルージュレヴィエイユ ヴィーニュ	赤	12	¥6,800	○		本

※価格など記載されている情報は 2024 年 3 月時点のものです。

その他のご注文商品

商品CD	VT	商品名	色	入数	本体価格(税別)	在庫本数	備考	発注数
				—		—		本
				—		—		本
				—		—		本
				—		—		本
				—		—		本
				—		—		本
				—		—		本
				—		—		本
				—		—		本
				—		—		本

貴店名	稲葉使用欄
TEL :	納品希望日 月 日
FAX :	

株式会社稲葉 受注センター 【FAX : 052-301-1701】