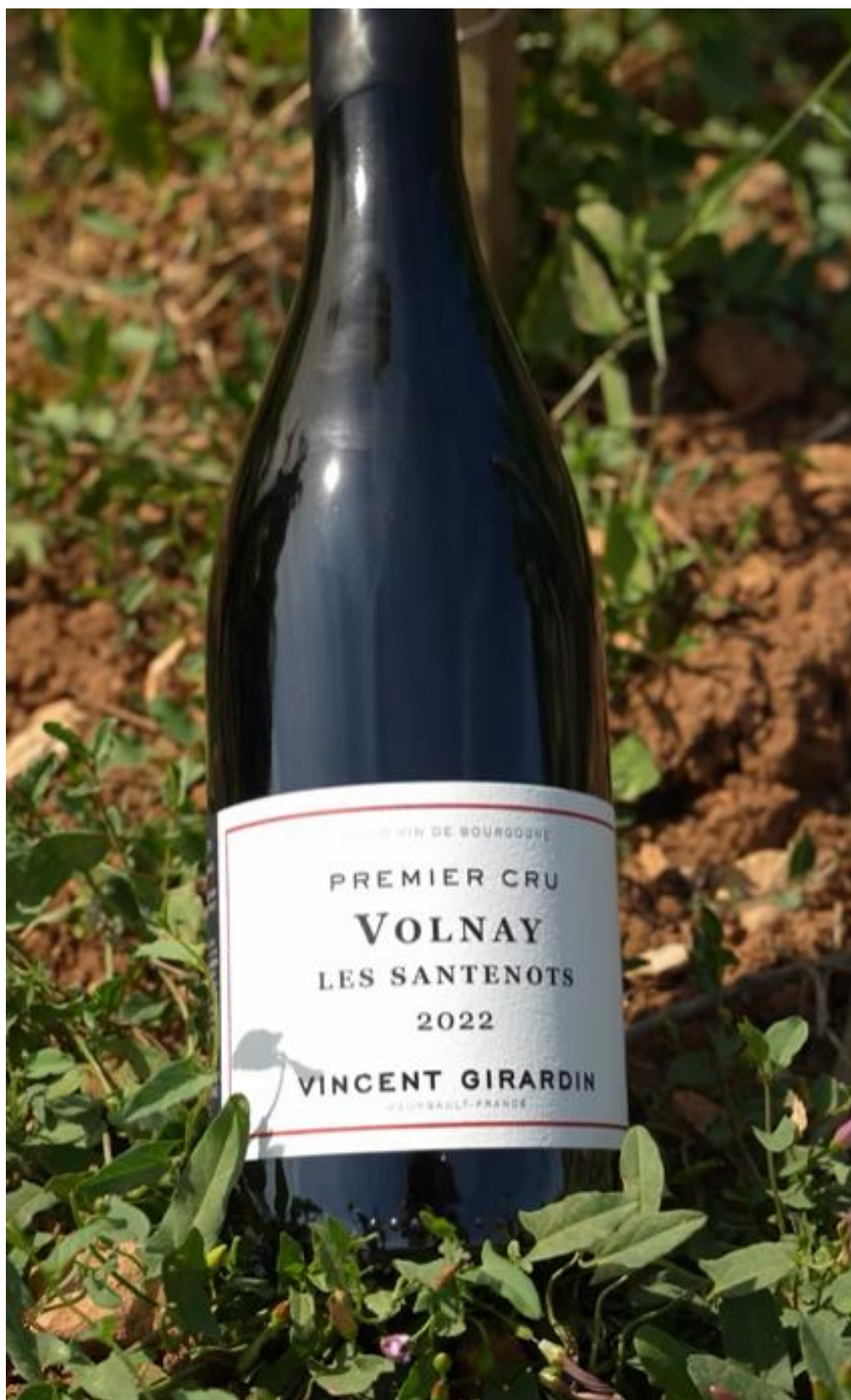


VINCENT GIRARDIN
MEURSAULT-FRANCE

ヴァンサン ジラルダン

「2022VTは、とても美しい、
クラシックなブルゴーニュらしいヴィンテージになった」

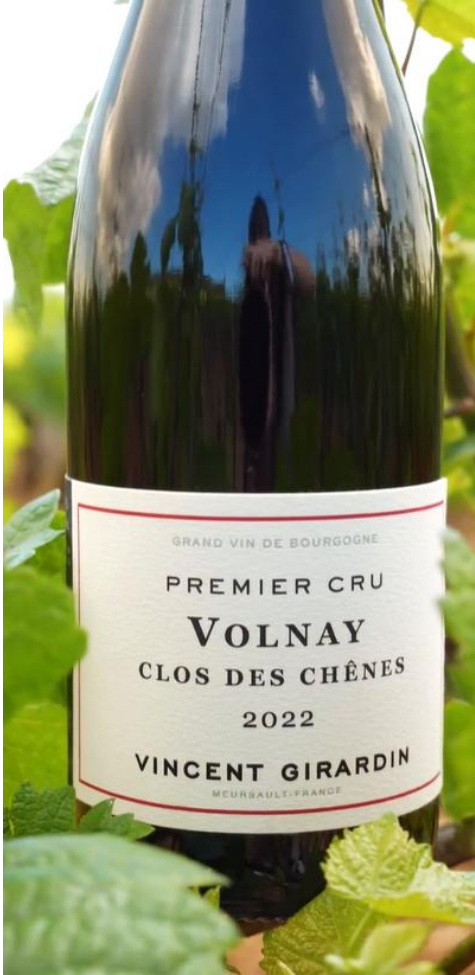
— 醸造責任者 エリック ジェルマン



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 11 月時点のものです。



2024 年 5 月の現地訪問時、私たちはヴァンサン ジラルダンの 2022VT のクオリティに圧倒されました。同時期に発売された「ラ ル ヴュ デュ ヴァン ド フランス No.678」の 2022VT のブルゴー ニュワインの特集記事では、ヴァンサン ジラルダンが素晴らしい評 価を獲得しています。この特集の中から、近い点数のものをいくつか ピックアップして以下に並べました。ヴァンサン ジラルダンの赤ワインは、コート ド ニュイのトップ生産者のグラン クリュと並ぶような評価を獲得しています。



DRC	Richebourg GC	97+/100
A.Rousseau	Ruchottes Chambertin GC	97+/100
J.Drouhin	Musigny GC	97+/100
Claude Dugat	Chapelle Chambertin GC	97+/100
V.Girardin	Volnay PC Santenots	97/100
DRC	Romanée Saint Vivant GC	97/100
G.Roumier	Musigny GC	97/100
J.Drouhin	Chambertin Clos de Bèze GC	97/100
A.Rousseau	Clos de la Roche GC	96+/100
V.Girardin	Volnay PC Clos des Chenes	96-97/100
L.Jadot	Chambertin Clos de Bèze GC	96-97/100
DRC	Grands Échezeaux GC	96/100
Claude Dugat	Charmes Chambertin GC	96/100
Arbert Bichot	Chambertin GC	96/100
Matrot	Volnay PC Santenots	95-96/100
Comte Lafon	Volnay PC Santenots	94-95/100
Darviot Perrin	Volnay PC Santenots	94-95/100
L.Jadot	Volnay PC Clos de la Barre	94/100

ヴォルネイ プルミエ クリュ レ サントノ 2022

Volnay Premier Cru Les Santenots

【限定 60 本】

“RVF No.678”

97/100

ヴォルネイを名乗りますが、畑はムルソー村にあります。同じ畑で、赤はヴォルネイ サントノ、白はムルソー サントノとなります。土壌はヴォルネイに比べ粘土分がかなり多く、そのためボディが大きく豊かな質感を持ったワインが出来ます。サントノは、ヴォルネイのプルミエ クリュの中で常に最高の評価を得ています。収穫量は 40hL/ha です。一部を除梗し、温度管理したステンレスタンクへ入れ、3 週間発酵させます。ルモンタージュし、果帽をソフトに突き崩します。柔らかく压榨し、フレンチオークの樽（新樽 20%）で、澱と共に 14 ヶ月以上熟成させます。「果実の日」に濾過も清澄もせず、瓶詰めします。

★「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス 2024.3」97 点

【赤・フルボディ】＜蠟キャップ＞＜Alc. 13.5%＞ 国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／コート ド ボーヌ

等級：A.O.C. 葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：フレンチオークの樽（新樽 20%）で、澱と共に 14 ヶ月以上

品番：FD-198／JAN：4935919961981／容量：750ml

¥23,100(本体価格¥21,000)

ヴォルネイ プルミエ クリュ クロ デ シェヌ 2022

Volnay Premier Cru Clos des Chenes

【限定 36 本】

“RVF No.678”

96-97/100

畑は東、南東向き、土壌は粘土がまざる石灰岩質です。葡萄の平均樹齢は 60 年、剪定はコルドン ド ロワイヤです。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。その後、必要場合は光学式選果テーブルでさらに選別します。葡萄は一部、もしくは 100%除梗し、ステンレスタンクに移します。アルコール発酵前に数日間、低温マセラシオンを行った後、温度コントロールしながら発酵させます。この間、ルモンタージュまたは軽いピジャージュを行います。約 3 週間後、発酵が完了したらオーク樽（新樽 30%）に移し、13 ヶ月熟成させます。マロラクティック発酵も樽で行います。ボトリリングの 1 ヶ月前にブレンドを行います。清澄はせず、軽くフィルターをかけた後、ボトリリングします。ボトリリングは月例カレンダーの「根の日」に行います。チェリーを思わせるフレッシュな赤い果実のアロマがあり、リッチで生き生きとしたワインです。タンニンはありますが、豊かな果実味がそれを包み込んでいます。深みがあり複雑、ピノ ノワールらしいチェリーの心地よさとシルキーなタンニン、長い余韻が感じられます。瑞々しい口当たり、素晴らしくエレガントな味わいを持っています。

★「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス 2024.3」96-97 点

【赤・フルボディ】＜蠟キャップ＞＜Alc. 13.5%＞ 国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／コート ド ボーヌ

等級：A.O.C. 葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：樽（新樽 30%）で、澱と共に 13 ヶ月

品番：FD-199／JAN：4935919961998／容量：750ml

¥25,300(本体価格¥23,000)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 11 月時点のものです。

【数量限定品】年末年始の需要にお応えできる 2022VT のグラン クリュ

クロ ド ヴージュォ グラン クリュ 2022

Clos de Vougeot Grand Cru

【限定 24 本】

クロ ド ヴージュォは 50ha ある大きなグラン クリュで、このワインは畑の中部より少し下の部分からのものです。下の部分は粘土質が多く、上の部分は石灰岩が多くなります。中間は両方の部分の性格、フルーティとリッチさ、奥深さを合わせ持ちます。粘土質が多いとタンニンが多く出てきます。温度管理のもと約 3 週間発酵させます。熟成は、フレンチオークの樽（新樽 25%）で澱と共に 18 ヶ月行います。清澄もろ過もしません。月の暦に従って瓶詰します。色が濃く、力強く、カシスやすぐりの香りがあります。口当たりはなめらかで複雑な味わい。バランスがとれています。

【赤・フルボディ】＜蠟キャップ＞＜Alc. 13.5%＞ 国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／コート ド ニュイ
等級：A.O.C. 葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：フレンチオークの樽（新樽 25%）で澱と共に 18 ヶ月
品番：FD-202／JAN：4935919962025／容量：750ml

※オープンプライス

コルトン ルージュ グラン クリュ レ ペリエール 2022

Corton Rouge Grand Cru Les Perrieres

【限定 36 本】

「レ ペリエール」の区画は粘土石灰岩土壌、東向きの急斜面に位置しています。収穫は畑で選別しながら行い、その後選果テーブルか光学式選別機で選別します。軽く破碎、除梗し、ステンレスタンクで発酵させます。葡萄の状態によっては少量を全房発酵させます。アルコール発酵前に数日間、低温マセラシオンを行った後、温度管理しながら発酵を行います。発酵中はルモンタージュとピジャージュを行います。発酵後、空気圧プレスで圧搾した後、フレンチオーク樽（新樽比率 30%）に入れ、15 ヶ月熟成させます。マロラクティック発酵も樽で行います。ボトリングの 1 ヶ月前にそれぞれの樽のワインをブレンドします。清澄はせず、軽くフィルターをかけてボトリングします。月のカレンダーに従って瓶詰めします。素晴らしく熟した黒い果実と控えめな樽のアロマが広がります。土や濡れた石のニュアンスがあり、コルトンらしい野性的な個性が表現されています。口に含むと素晴らしく集約されたフレイバー、しなやかで丸みがあり、フィニッシュの少し前にははっきりとしたミネラルが感じられます。

【赤・フルボディ】＜蠟キャップ＞＜Alc. 13.5%＞ 国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／コート ド ボーヌ
等級：A.O.C. 葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：フレンチオークの樽（新樽 30%）で澱と共に 15 ヶ月
品番：FD-203／JAN：4935919962032／容量：750ml

※オープンプライス

バタール モンラッシェ グラン クリュ 2022

Bâtard Montrachet Grand Cru

【限定 8 本】

バタール モンラッシェはモンラッシェと同様に、ピュリニー モンラッシェとシャサーニュ モンラッシェの 2 つの村にまたがるグラン クリュですが、このワインはシャサーニュ モンラッシェ村の葡萄で造られています。標高 240～250m、1 億 7500 万年前のジュラ紀に形成された土壌で、粘土と石灰岩を含み、砂利が多く見られます。収穫は樹上で選別しながら手摘みで行います。空気圧プレスを使い低圧で圧搾した後、228L のフレンチオーク樽（新樽 30%）に移し、野生酵母でアルコール発酵、マロラクティック発酵を行います。その後、綺麗な澱と共に同じ樽で 20 ヶ月熟成させます。熟成中、バトナーージュを行って澱を攪拌します。ボトリングの 1 ヶ月前に異なる樽のワインをブレンドし、ステンレスタンクに入れます。清澄と軽くフィルターをかけた後、月のカレンダーの「根の日」にボトリングします。

★「ジャスパー モリス インサイド バーガンディ」94-97 点

【白・辛口】＜蠟キャップ＞＜Alc. 13.5%＞ 国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／コート ド ボーヌ
等級：A.O.C. 葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：228L のフレンチオーク樽（新樽 30%）で澱とともに 20 ヶ月
品番：FD-228／JAN：4935919962285／容量：750ml

※オープンプライス

ビアンヴニュ バタール モンラッシェ グラン クリュ 2022

Bienvenue Bâtard Montrachet Grand Cru

【限定 5 本】

“RVF No.678”

98-99/100

ピュリニー モンラッシェ村にあるグラン クリュ、「ビアンヴニュ バタール モンラッシェ」はブルゴーニュの白ワインが持つ良さがすべて備わった最高のワインのひとつです。バタール モンラッシェの北東に隣接しています。標高 240～250m、1 億 7500 万年まえのジュラ紀に形成された土壌で、粘土と石灰岩を含み、砂利が多く見られます。収穫は樹上で選別しながら手摘みで行います。空気圧プレスを使い低圧で圧搾した後、228L のフレンチオーク樽（新樽 30%）に移し、野生酵母でアルコール発酵、マロラクティック発酵を行います。その後、きれいな澱と共に同じ樽で 18 ヶ月熟成させます。熟成中、バトナーージュを行って澱を攪拌します。ボトリングの 1 ヶ月前に異なる樽のワインをブレンドし、ステンレスタンクに入れます。清澄と軽くフィルターをかけた後、月のカレンダーの「根の日」にボトリングします。ヘーゼルナッツやハチミツを思わせるリッチで複雑なアロマがあります。力強さと深みがありながら、同時にやわらかさも感じられます。

★「ラ ルヴェ デュ ヴァン ド フランス No.648」98-99 点 ★「ジャスパー モリス インサイド バーガンディ」95-98 点

【白・辛口】＜蠟キャップ＞＜Alc. 13.5%＞ 国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／コート ド ボーヌ
等級：A.O.C. 葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：228L のフレンチオーク樽（新樽 30%）で澱とともに 18 ヶ月
品番：FD-227／JAN：4935919962278／容量：750ml

※オープンプライス

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 11 月時点のものです。