

「このサントネは、後味にたっぷり黒胡椒が感じられるほど  
緻密な味わいを保っており、間違いなく手に入れる価値がある」

——ニール マーティン(「ヴィノス 2024.1」サントネ ルージュ プルミエ クリュ ボールガール 2022VT のコメントより)



# JUSTIN GIRARDIN

ジュスタン ジラルダン

「20歳でも、50歳であっても、  
毎年挑戦を続けることができる。  
——これが醸造家の醍醐味です」

——ジュスタン ジラルダン

ジュスタン ジラルダン

「サントネの次世代の生産者。

シャサーニュ モンラッシェをはじめとする  
優れた赤ワインの専門家である」

——ジャスパー モリス MW

ジュスタン ジラルダンは、サントネの家族経営のワイナリーです。当主のジュスタンは、1570年から続くジラルダン一族の13世代目にあたります。1950年代から60年代に、ジャン ジラルダンがサントネの数多くの区画を手に入れ、自身のドメーヌを始めました。その後、ジュスタンの両親であるジャックとヴァレリーはドメーヌの発展に努力し、シャサーニュ モンラッシェ、ポマール、サヴィニ レポアヌの畑を手に入れることができました。2013年にはジュスタンがワイン造りに加わり、2017年にドメーヌを引き継ぎました。現在ではサントネを中心に、約17haの葡萄畑を所有しています。

ラインナップの大半が赤ワインで、ジャスパー モリス MWは「サントネの新世代の生産者」として評価しており、特にシャサーニュ モンラッシェの赤ワインを高く評価しています。また、ヴィノスのニール マーティンは、ジュスタンの「サントネ ルージュ プルミエ クリュ ボールガール 2022VT (FD-280)」に92点をつけ、「間違いなく手に入れる価値がある」と称賛しました。



2025  
フランス  
現地視察

「2022VTは、問題を探す方が難しいほどに素晴らしいヴィンテージでした。バランスが良く、誰にでも分かりやすい美味しいワインができました」

——ジュスタン ジラルダン

- ・サントネのニュージェネレーション
- ・真面目で控えめな性格だけど、ワインのことになると熱く語り出す
- ・「両親の時みたいにゆっくりとではなく、常に品質を良くするために挑戦したい。毎年少しでも良くしたいから、やりたいことがたくさんあります」
- ・先祖代々ビオディナミで栽培
- ・野生酵母でテロワールを表現
- ・畑仕事も収穫も手作業
- ・特に赤ワインで高い評価を得ているが白ワインの品質も向上し続けており、現地視察時には毎年本当に驚かされる
- ・گران クリュの葡萄も入手できる地元でも信頼される生産者



「私たちは作業の多くを伝統的な手作業にこだわっています。トラクター等の機械は、畑を耕したり、病害から葡萄の樹を守ったりするためだけに使用しています。また代々伝わる手法も多く取り入れていて、先祖から受け継ぎ今日に至るまで、今では「ビオディナミ」と呼ばれているこの手法を続けています。たとえば畑では、若い樹を剪定する時、“月のカレンダー”の新月の時期に行います。そうすると根が地中深くまで早く張り、テロワールを表現することに繋がるのです」

——ジュスタン ジラルダン



「3回植樹しており、樹齢は35年、55～60年、85年です。  
粘土、マール、石灰岩の層を成す複雑な土壌があります。  
石灰岩の母岩が表土から近く、いつもエレガントになります」

—ジュスタン ジラルダン

### サントネ ルージュ プルミエ クリュ ボールガール 2022

#### Santenay Rouge Premier Cru Beauregard

グラヴィエールのすぐ上に位置するボールガールのワインは、シャサーニュに近いのでフィネスがあり、繊細です。標高300m、南東に向いています。土壌は、ジュラ紀中部のウーライト（魚卵状石灰岩）です。収穫は、房が潰れないように小さな箱を使って手摘みで行ないます。収穫量は42hl/ha。除梗します。12度で5日間発酵前の醸しをします。アルコール発酵には野生酵母を使い、18度で始め、約26度で15日以上行います。プヌマティックプレスで圧搾します。マロラクティック発酵は、澱と共に樽で行います。熟成はアリエ産とヴォージュ産のフレンチオーク樽（新樽比率20%）で15ヶ月行ないます。軽くフィルターを通し、月のカレンダーに従って瓶詰します。美しいルビー色で、赤や黒色のフルーツのアロマ。デリケートなオークの風味が感じられ、素晴らしい構成があります。

★「ヴィノス 2024.1」92点（ニール マーティンが評価し、「間違いなく手に入れる価値がある」とコメント）

【赤・フルボディ】<Alc. 13.0%>国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール100% 熟成：フレンチオーク樽（新樽比率20%）で15ヶ月

品番：FD-280/JAN：4935919962803/容量：750ml

**¥10,120**(本体価格¥9,200)



「粘土と石灰岩が混ざる、細かくとても良い土壌です。  
祖父の代に植樹しており、平均樹齢は70年です。  
集約感とボディがある、典型的なサントネのスタイルです」

—ジュスタン ジラルダン

### サントネ ルージュ プルミエ クリュ ラ マラディエール 2022

#### Santenay Rouge Premier Cru La Maladière

標高270m、南東向きの畑です。土壌はジュラ紀中期から後期、白色ウーライト石灰岩です。平均樹齢は45年、収穫量は42hl/ha。畑で2回と選果テーブルで選別します。除梗して、タンクで12度に保ち5日間マセラシオン。18度で発酵を始めます。発酵は15日間続きます。ルモンタージュを一日に何度か行います。澱を沈めた後、樽に入れます。マロラクティック発酵は、澱と共に樽で行います。アリエとヴォージュのフレンチオーク樽（新樽比率20%）で17ヶ月熟成させます。清澄はせず、軽くフィルターを通します。月のカレンダーに従って瓶詰します。より甘いアタック、厚み、骨格があります。

★「アシェット ガイド2026」1星

【赤・フルボディ】<Alc. 13.0%>国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール100% 熟成：フレンチオーク樽（新樽比率20%）で17ヶ月

品番：FD-279/JAN：4935919962797/容量：750ml

**¥10,120**(本体価格¥9,200)

「他の区画よりも粘土とマールが多く、土壌が深いのが特徴です。  
タニックで力強く、長期熟成できるワインになります」

—ジュスタン ジラルダン

### サントネ ルージュ プルミエ クリュ クロ ルソー 2021

#### Santenay Rouge Premier Cru Clos Rousseau

ジュスタン ジラルダンが最も多く所有する畑で、4ヶ所に分かれていて、計2haです。クロ ルソーは、タニックで非常に力強い味わいが特徴です。地層は、ジュラ紀中期から後期。土壌は泥灰質層の上をウーライト（魚卵状石灰岩）が覆っています。畑は南南東向き、標高は270mです。樹齢は古く平均40年（一部は10年）で、根が深く張っているものが多くなります。収穫量は42hl/ha。除梗して、12度で5日間コールドマセラシオンします。18度上げてスタートさせ、26度前後で15日間発酵させます。1日に数回ルモンタージュします。プヌマティックプレスで、種を潰さないよう圧搾します。アリエ産とヴォージュ産のフレンチオーク樽（新樽比率20%）で17ヶ月熟成させます。きれいな酸があり、スパイシーな余韻が続きます。複雑味があり、フルーツやスパイシーさも感じられます。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.0%>国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール100% 熟成：フレンチオーク樽（新樽比率20%）で17ヶ月

品番：FD-278/JAN：4935919962780/容量：750ml

**¥10,120**(本体価格¥9,200)





「プルミエ クリュの上部にある複数の区画からのワイン。  
上部なので大きめの石があり、エレガントなワインになります。  
滑らかでタンニンは柔らかいです」

—ジュスタン ジラルダン

## サントネ ルージュ ヴィエイユ ヴィーニュ 2022 Santenay Rouge Vieilles Vignes

5つのリュウ ディ (クロ ジュネ、サン ジャン、ソニエール、ピエヴォー、ス ラ ロシュ) の葡萄を使います。面積は合計で1haです。収穫量は、45hL/ha。除梗して、12度で5日間コールドマセレーションします。ステンレスタンクに入れ、18度以上に上げて発酵を始め、26度前後で15日間続けます。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、種を潰さないよう圧搾します。アリエ産とヴォージュ産のオークの樽(新樽15%)で澱と共に12~15ヶ月熟成させます。ラズベリーやブラックカラントの風味がある、デリケートなワインです。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：フレンチオーク樽(新樽比率15%)で12~15ヶ月

品番：FD-150/JAN：4935919961509/容量：750ml

**¥8,580**(本体価格¥7,800)



「このワインは、私たちの白のフラッグシップといえます。  
標高400mの区画の葡萄を使用し、樽で発酵と熟成を行います。  
2022VTは、オークの要素を抑えるために400Lの樽も使用しました。  
これによってバランスがよくなると考えたためです」

—ジュスタン ジラルダン

## サントネ ブラン レ テラス ド ビエヴォー 2022 Santenay Blanc Les Terrasses de Bievaux

テラスは「段々畑」、ピエヴォーは古いフランス語で「美しい谷」の、意味です。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。葡萄園面積は2.40ha。標高400mの斜面にあり冷涼な気候で、しっかりとした酸が育まれます。土壌は粘土石灰質で、ストレートでシャープなミネラルが豊富です。収穫量は45hL/haです。プレスした後、24~36時間澱下げします。発酵、熟成ともに樽で行います。パリック(新樽15%)と400Lの樽で12ヶ月熟成させます。樽の産地は、アリエ、ヴォージュ、ベルトランジュです。生き生きとフレッシュ、花やミネラルの要素が感じられます。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。

★「アシェット ガイド 2025」1星

【白・辛口】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：フレンチオーク樽(新樽比率15%)で12ヶ月

品番：FD-145/JAN：4935919961455/容量：750ml

**¥9,900**(本体価格¥9,000)



「マランジュは、今人気が高まっているアペラシオンです。  
祖父が植樹した、樹齢60~65年のピノ ノワールを使用しています。  
他のワインとは異なり、花崗岩質の土壌があるためグリップがあり、  
しっかりとしたタンニンが感じられます」

—ジュスタン ジラルダン

## マランジュ ルージュ ヴィエイユ ヴィーニュ 2022 Maranges Rouge Vieilles Vignes

「ポマールかヴォルネイを飲む方に飲んでいただきたい。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ていました。除梗し、タンクに入れます。発酵前に12度で5日間、コールドマセレーションを行います。18度まで温度を上げてスタートさせ、26度に温度管理しながら15日間発酵させます。ルモンタージュを1日に数回行います。スムーズなタンニンを抽出し、繊細でエレガントなスタイルにするため、ピジャージュはほとんど行いません。種からのタンニンが出ないよう、ブヌマティックプレスを使い低い圧で圧搾します。マロラクティック発酵と熟成は樽で行います。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。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。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：フレンチオーク樽(新樽比率15%)で12~15ヶ月

品番：FD-149/JAN：4935919961493/容量：750ml

**¥7,480**(本体価格¥6,800)



「中心からやや西側にある、平均樹齢 70 年という、  
とても良い区画の葡萄を得ることができました」 —ジュスタン ジラルダン

## クロ ド ヴージュォ グラン クリュ 2021

Clos de Vougeot Grand Cru

【限定 3 本】

僅か 2 樽のみの生産です。葡萄の平均樹齢は 70 年という高樹齢の区画のもので、収量は低く 35hL/ha、仕立てはギヨー サンプルです。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。さらに収穫後にセラーの選果テーブルで選別します。除梗した後、発酵前に 12 度で 5 日間コールドマセレーションを行った後、野生酵母を使いアルコール発酵を約 20 日間行います。熟成はアリエ産とヴォージュ産のフレンチオーク樽（新樽比率 50%）で行います。マロラクティック発酵も樽で行います。清澄はせず、軽くフィルターをかけてボトリングします。濃いルビーレッド、豊かなチェリーにクローブやモカの混ざる複雑なアロマがあります。口を含むと丸みがあり、柔らかなタンニンが心地よく感じられます。しっかりとした骨格がありフルボディ、長い余韻が感じられます。熟したタンニンは熟成が進むにつれて溶け込んでいきます。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.  
葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：フレンチオーク樽（新樽比率 50%）で熟成  
品番：FD-284/JAN：4935919962841/容量：750ml

※オープンプライス



「タンニンの構造がすごく柔らかいのが分かります」

—ジュスタン ジラルダン

## ヴォルネイ

Volnay

【2021VT:限定 55 本】【2022VT:限定 51 本】

このヴォルネイは 0.25ha の区画からの葡萄で平均樹齢は 40 年です。畑で 2 度選別しながら手摘みし、選果テーブルでさらに選別し、ベストなものだけを残します。収穫した葡萄は除梗し、アルコール発酵前にステンレスタンクに入れ 12 度で 5 日間、低温マセレーションを行い、アロマを抽出します。発酵は野生酵母を用い、ステンレスタンクで 26~30 度に温度コントロールしながら約 20 日間行います。ヴィンテージや畑の個性を尊重しつつ、柔らかい抽出を目指しています。フレンチオーク樽（新樽比率 20%）で 15 ヶ月熟成させます。清澄せず、軽くフィルターをかけてボトリングします。輝きのある美しいルビーレッド、赤や黒の果実の豊かなアロマが広がります。繊細なオークの要素があり、非常にバランスのとれたワインです。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.  
葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：フレンチオーク樽（新樽比率 20%）で 15 ヶ月

【2021VT】品番：FD-282/JAN：4935919962827/容量：750ml

¥12,650(本体価格¥11,500)

【2022VT】品番：FD-152/JAN：4935919961523/容量：750ml

¥15,180(本体価格¥13,800)



「丘の上にある畑のため、平地の畑よりも冷涼です。  
気候変動により柔らかいタンニンが得られるようになりました」

—ジュスタン ジラルダン

## ポマール レ ヴィニョ 2022

Pommard Les Vignots

【限定 52 本】

葡萄の平均樹齢は 30 年、仕立てはコルドン ロワイヤとギヨー サンプルです。畑で選別しながら手摘みします。選別は合計 3 回、畑で 2 回、さらに収穫後にセラーの選果テーブルで選別します。除梗した後、発酵前に 12 度で 5 日間コールドマセレーションを行った後、野生酵母を使いアルコール発酵を約 20 日間行います。熟成はアリエ産とヴォージュ産のフレンチオーク樽（新樽比率 25%）で 15 ヶ月行います。マロラクティック発酵も樽で行います。清澄はせず軽くフィルターをかけてボトリングします。赤い果実の豊かなアロマにスパイスが混ざっています。リッチでパワフル、しっかりとした骨格があります。

★「アシェット ガイド 2026」1 星

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.  
葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：フレンチオーク樽（新樽比率 25%）で 15 ヶ月

品番：FD-283/JAN：4935919962834/容量：750ml

¥14,300(本体価格¥13,000)

「サヴィニ レ ボーヌは、マランジュとサントネの中間的な味わいです。  
プルミエ クリュのレ プイエは、いつも甘みがあります」

—ジュスタン ジラルダン

## サヴィニ レ ボーヌ ルージュ プルミエ クリュ レ プイエ 2022

Savigny Les Beaune Rouge Premier Cru Les Peuillets

【限定 41 本】

プイエとは「悪い土」という意味で、石灰岩が非常に多く、穀物栽培には向かない土地ですが、葡萄には適した土壌です。とてもきれいな果実味が生まれる土地なので、それを損なわないよう、テロワールに反発しないワイン造りをしています。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.0%>国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：フレンチオーク樽（新樽比率 20%）で 17 ヶ月

品番：FD-281/JAN:4935919962810/容量：750ml

¥11,000(本体価格¥10,000)

## サヴィニ レ ボーヌ ルージュ レ ゴラルド

Savigny Les Beaune Rouge Les Gollardes

【2021VT:限定 41 本】【2022VT:限定 33 本】

イチゴなどのベリーの甘みがしっかりとあり、樽はほのかに感じる程度、すっと入ってくるエレガントなスタイルです。集約していますが、ボリュームだけでなくフィネスがあります。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.0%>国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：フレンチオーク樽（新樽 15%）で 12~15 ヶ月

【2021VT】品番：FD-277/JAN:4935919962773/容量：750ml

¥8,250(本体価格¥7,500)

【2022V】品番：FD-151/JAN:4935919961516/容量：750ml

¥8,800(本体価格¥8,000)



「これぞムルソー」と思うような昔ながらのムルソーを造りたい」 —ジュスタン ジラルダン

## ムルソー ブラン 2022

Meursault Blanc

仕立てはギヨー、平均樹齢は 40 年、収量は 48hL/ha です。手摘みした葡萄を压榨しステンレスタンクに入れ、アロマを保つために低温で発酵させます。発酵が始まったらフレンチオーク樽（新樽比率 25%）に移します。澱と共に 24 ヶ月熟成させます。清澄し、軽くフィルターをかけてからボトリングします。桃、メロン、アプリコットなどのエキゾチックなフルーツの豊かなアロマが広がります。非常に集約のある味わい、透明感のある長い余韻が感じられます。

【白・辛口】<Alc. 13.0%>国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：フレンチオーク樽（新樽比率 25%）で 24 ヶ月

品番：FD-146/JAN:4935919961462/容量：750ml

¥19,800(本体価格¥18,000)

※単一区画からの「ムルソー ブラン レ クルー」の 2022VT は、品番 FD147：本体価格¥19,000 でご用意がございます。

AC ブルゴーニュのクオリティも毎年向上し続けています！

## ブルゴーニュ シャルドネ 2022 (左)

【白・辛口】<Alc. 12.5%>国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：一部は樽、残りはステンレスタンクで 12 ヶ月

品番：FD-143/JAN:4935919961431/容量：750ml ¥5,280(本体価格¥4,800)

## ブルゴーニュ シャルドネ サン マルタン 2022 (中央)

サントネとの境界線近くのもとても良い区画で、昔の人はサントネとしてブレンドしていたそうです。

【白・辛口】<Alc. 12.5%>国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：樽で 12 ヶ月

品番：FD-144/JAN:4935919961448/容量：750ml ¥6,600(本体価格¥6,000)

## ブルゴーニュ ピノ ノワール 2022 (右)

【赤・フルボディ】<Alc. 13.0%>国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：樽 40%、タンク 60%で 12 ヶ月

品番：FD-148/JAN:4935919961486/容量：750ml ¥5,500(本体価格¥5,000)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 12 月時点のものです。