

『ワイン アドヴォケイト』でヴァンサン ジラルダンの特集記事が掲載！

ムルソー ペリエールとレ ナルヴォー、ピュリニー モンラッシェ レ コンベットの垂直試飲で、
現編集長のウィリアム ケリーが合計 30 本のワインを試飲。素晴らしい評価を獲得しました！

“ドメヌ & メゾン ヴァンサン ジラルダン

- 高みへの進化”

—『ワイン アドヴォケイト』

Burgundy: Domaine & Maison Vincent Girardin – Evolving to Excellence

ブルゴーニュは世界で最も厳しく精査されるワイン産地のひとつだ。そのため、ここ数十年にわたるドメヌ/メゾン ヴァンサン ジラルダンの進化が、あまり注目されてこなかったのは驚くべきことだ。おそらく、エステート ディレクターのエリック ジェルマンがワインそのものに語らせることを好んだため、進化が慎重に進められてきたからだろう。あるいは、ロバート パーカーが 1996 年に「芳醇でスモーキー、オークの香りが強いワイン」と評した、1990 年代から 2000 年代初頭にかけての彼らの評判が、なかなか払拭されなかったからかもしれない。しかし理由はともかく、今日のワインは大いに期待を抱かせる魅力に溢れている。

エリック ジェルマン

「バーガンディ醸造研究所」勤務時代に、ダヴィド デュバンやジョルジュ ルーミエなどの著名なドメヌで、3 年の間に毎年 40 回もの醸造経験を積む。その後、ヴァンサンからスカウトされ、2002 年に参加。「テロワールを表現したピュアでエレガントなスタイル」を目指し改善を重ねる。2011 年のヴァンサン引退後、ドメヌを牽引し評価を高め、トップ ドメヌとしての地位を築き上げた。「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。『ワイン&スピリッツ』トップワイナリー100 (2019)、『RVF』年間最優秀ネゴシアン (2023)、『メイユール』2 星 (2025)、『ベタンヌ+ドゥソーヴ』4 星 (2026)。



ヴァンサン ジラルダンのムルソーのフラッグシップ“レ ナルヴォー” 標高の高さと痩せた土壌が、緊張感のある味わいを生み出します

ムルソー ブラン レ ナルヴォー Meursault Blanc Les Narvaux

プルミエ クリュ ジュヌヴリエールの上に位置し、トップクラスのプルミエ クリュに匹敵するような秀逸なワインを生む村名格の畑です。丘の頂上にあり、粘土と石灰岩土壌で、とても痩せています。澱引きした後、228L のフレンチオークの樽（新樽 15%）で発酵、17 ヶ月熟成させます。「果実の日」に瓶詰します。甘さを感じさせるコシ、酸も充分、しっかりとしたコクがあります。

【白・辛口】 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/ムルソー 等級：AOC

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：228L のフレンチオーク樽で 17 ヶ月

【2022VT:72 本】 <Alc. 13.5 %> 品番：FD-215/JAN：4935919962155/容量：750ml **¥26,400**(本体価格¥24,000)

※2022VT よりラベルデザインが変更&蠟キャップに変更

★「ワイン アドヴォケイト 2025.12.5」93 点、「ジャスパー モリス インサイド バーガンディ」90-92 点

【2021VT:9 本】 <Alc. 13.0 %> 品番：FC-892/JAN：4935919318921/容量：750ml **¥26,950**(本体価格¥24,500)

★「ワイン アドヴォケイト 2025.12.5」91 点、「ジャスパー モリス インサイド バーガンディ」92-95 点

【2020VT:32 本】 <Alc. 13.0 %> 品番：FD-245/JAN：4935919962452/容量：750ml **¥22,000**(本体価格¥20,000)

★「ワイン アドヴォケイト 2025.12.5」93 点、「ジャスパー モリス インサイド バーガンディ」92 点、「ジャンシス ロビンソン.com」17 点

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 2 月時点のものです。

「ここ十数年にわたるドメーヌ／メゾン ヴァンサン ジラルダンの進化が、あまり注目されてこなかったのは驚くべきことだ」

——ウィリアム ケリー（『ワイン アドヴォケイト』2025.12.5 付の特集記事より）

「ムルソー レ ナルヴォーは3つの区画から造られており、合計でわずか1ha強だ。最大の区画は1959年と1994年に植樹され、残りの区画はそれぞれ1985年と1995年に植樹された。標高の高い丘陵地にあるこのリュージュは、常に緊張感とテクスチャーを兼ね備えたワインを生み出す素晴らしい場所となっている。ムルソー ブルミエ クリュ レ パリエールは、わずか0.5ha強の区画から造られており、1957年と1962年にSO4台木にマサル セレクションで植樹された。濃厚で切れ味鋭く、焼き付くようなミネラル感の余韻を持つワインだ。ドメーヌの所有するピュリニー モンラッシュェ ブルミエ クリュ レ コンベットの0.75ha弱の区画は1999年に植樹された。呼称が正式に制定される以前は「ムルソー コンベット」として販売されることもあった、この素晴らしいブルミエ クリュは、顕著なテクスチャーの豊かさと密度が特徴だ」

——ウィリアム ケリー

『ワイン アドヴォケイト』の特集記事に掲載されたヴァンサン ジラルダンの評価は、
コント ラフォン、ルーロ、ルフレーヴといった超一流の生産者に肩を並べています！

VT	品名	V.Girardin	C.Lafond
2022	Meursault 1er Cru Les Perrières	96	93-95
2021	Meursault 1er Cru Les Perrières	94	93-94
2020	Meursault 1er Cru Les Perrières	95+	92-94
2019	Meursault 1er Cru Les Perrières	94	94-96
2018	Meursault 1er Cru Les Perrières	94	93-95
2017	Meursault 1er Cru Les Perrières	95	95
2016	Meursault 1er Cru Les Perrières	90	91-93
2015	Meursault 1er Cru Les Perrières	94+	94
2014	Meursault 1er Cru Les Perrières	93	96
2013	Meursault 1er Cru Les Perrières	93	?

VT	品名	V.Girardin	Roulot
2022	Meursault Les Narvaux	93	90-92
2021	Meursault Les Narvaux	91	88-90
2020	Meursault Les Narvaux	93	89-91
2019	Meursault Les Narvaux	92	—
2018	Meursault Les Narvaux	91	—
2017	Meursault Les Narvaux	93	—
2016	Meursault Les Narvaux	90	—
2015	Meursault Les Narvaux	92	—
2014	Meursault Les Narvaux	92	—
2013	Meursault Les Narvaux	92	—

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年2月時点のものです。

VT	品名	V.Girardin	Leflaive
2022	Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes	96	92
2021	Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes	95	94+
2020	Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes	96	96
2019	Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes	94	96
2018	Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes	93	93
2017	Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes	94	92-94
2016	Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes	91	93
2015	Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes	94	93
2014	Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes	92	91-93
2013	Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes	93	93-95

もはやグラン クリュのような評価を得る、最高峰のプルミエ クリュ
貴重な“レ コンベット”のワインもぜひご検討ください！

ピュリニー モンラッシェ プルミエ クリュ レ コンベット

Puligny Montrachet Blanc Premier Cru Les Combette

レ コンベットは村の境界線を挟んで、ムルソーのプルミエ クリュ「レ ペリエール」と「レ シャルム」に続いており、エレガントでとても繊細、ムルソーに近い味わいと言われます。豊富な粘土質、痩せた土壌のため、葡萄の根が強く育ちます。従ってキレがあり、リッチでミネラル豊富な葡萄が出来ます。全房圧搾します。12時間低温で置き、228Lのフレンチオーク樽（新樽 25%）で発酵とマロラクティック発酵させます。18ヶ月樽で熟成させます。

【白・辛口】<Alc. 13.5 %>

国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／ピュリニー モンラッシェ 等級：AOC

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：228Lのフレンチオーク樽で 18ヶ月

【2022VT:89本】品番：FD-223／JAN：4935919962230／容量：750ml

¥50,600(本体価格¥46,000)

※2022VTよりラベルデザインが変更&蠟キャップに変更

★「ワイン アドヴォケート 2025.12.5」96点、「ルヴュ デュ ヴァン 2023.03」96点、
「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2025」95点、「ヴィノス 2023.10」92-94点

【2021VT:15本】品番：FC-902／JAN：4935919319027／容量：750ml

¥52,800(本体価格¥48,000)

★「ワイン アドヴォケート 2025.12.5」95点、「メイユール 2025」96点



「この3つの比較試飲ではどのボトルも適切な熟成を経ており、これは今日のブルゴーニュにおいて稀有な成果と言えるだろう。栽培や醸造のすべての結果によって、テクスチャー、密度、そしてストラクチャーを兼ね備えたワインが誕生した。テロワールの純粹主義者にも魅力的な、クラシカルで控えめな雰囲気と、現代的な精密さと純粹さが融合している」

——ウィリアム ケリー（『ワイン アドヴォケート』2025.12.5 付の特集記事より）

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 2 月時点のものです。