

2026

フランス
現地視察

JUSTIN GIRARDIN

ジュスタン ジラルダン

ジュスタン ジラルダン

「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)

「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 ボー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 18ha の畑を所有しています。直近ではポマールに約 1ha の区画を新規購入し、ポマールでの所有面積は約 2.5ha に拡大しました。サントネに所有する 14ha の中に AC ブルゴーニュとしてリリースしている畑もすべて含まれており、サントネとポマールは 100%自社畑の葡萄となっています。

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。「ブルゴーニュのワインが高騰する中で、ヨーロッパのレストラン市場では、サントネはコストパフォーマンスが高いという理由で非常に好調ですよ」とジュスタンは話していました。

「私は村の個性や、それぞれのワインのキャラクターを変えたいとは思っていません。しっかりとしたタンニンがあるのなら、そのまま表現します」 ——ジュスタン ジラルダン



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 10 月時点のものです。



テロワールにこだわるジュスタンらしく、テイスティングルームには区画ごとの土壌サンプルが並べられていた。

ヴィンテージについて

2025VT・・・「収穫は8月27日頃でした。私たちが予想していたより3日早く収穫しなければならませんでした。夏が非常に暑く、特に7月が暑かったため、糖度やアルコール度数が急速に上がったのです。そのため収穫前はかなりストレスがありましたし、収穫チームの日程調整もあって物流面でも大変でした。収量という点では少し残念でした。夏が暑すぎて果粒の中の果汁が少なかったからです。でも最終的には結果にとっても満足しています。暑い夏だったので酸度について少し心配していましたが、葡萄樹が強いストレスを受けて成熟が止まったため、結果としてワインには良い酸が残りました。葡萄は十分に熟していました。ワインにはとても良いバランスがあります。この自然な酸は私たちにとって非常に重要です。シャルドネではもちろんですが、ピノ ノワールでもとても重要です」



2024VT・・・「私たちにとっては、収量面で非常に難しいヴィンテージでした。2023VTの生産量は13万～14万本ほどでしたが、2024VTは6万～6万5千本程度でした。ただ、もし2024VTの葡萄が大量に収穫できていたら、葡萄は十分に熟していなかったでしょう。だから収量が少なかったことはむしろ良いことでした。収穫の時点では、どんなワインになるのか分かりませんでした。でも最終的な結果は私の予想以上でした。すでに瓶詰めしていますが、私にとってはブルゴーニュらしいクラシックな良いヴィンテージです。2023VTのような暖かいヴィンテージとは異なり、より涼しいスタイルで、とてもフレッシュです。軽やかで、繊細なタンニンがあり、食事によく合うワインになっています。」

好きなワインについて

「とても良い質問ですね。赤ワインならバルバレスコ、白ワインならオーストリア、ドイツ、アルザスの辛口リースリングが好きです。本当に辛口のものが好きで、甘みがあるタイプではありません。それからシュナンも好きですね。もちろん私は何でも好きですし、いろいろなワインを試飲するのが好きですが、もし選ばなければならないならそのあたりでしょう。以前、2015年に赤ワインを全房発酵で醸造してみたのですが、その時の結果はあまり気に入りませんでした。私が造る赤ワインはすべて除梗しています。私はクラシックなワインの方が好きなんです。ただ、そのことは頭の中にあります。もしかしたら、2026VTはもう一度、少し全房発酵を試してみるかもしれません。地球温暖化によって収穫はどんどん早くなっています。そのため、フレッシュさと飲みやすさを維持するために、私たちのワインのスタイルに合うかどうか試してみたいと思っています」



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年10月時点のものです。



「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 300 m、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います。収穫量は 42 hl/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。ブナ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。ブナ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)





「ブルミエ 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つのリュエー ディ（クロ ジュネ、サン ジャン、ソニエール、ビエヴォー、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」、ビエヴォーは古いフランス語で「美しい谷」という意味です。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

※2022VT 残りわずか。なくなり次第 2023VT に切り替わります。

「ボ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」とジュスタンと話していました。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に、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、平均樹齢 70 年の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 5 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、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。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

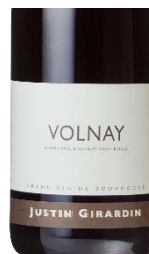
「タンニンの構造がすごく柔らかいのが分かります」

——ジュスタン ジラルダン

ヴォルネイ Volnay

【2021VT:限定 39 本】【2022VT:限定 49 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。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。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)

「マランジュとサントネの中間的な味わい。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 39 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



¥12,100(本体価格¥11,000)

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 7 本】【2022VT:限定 8 本】【2023VT:限定 60 本】

イチゴなどのベリーの花の甘みがしっかりとあり、樽はほのかに感じる程度、ず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)

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

¥8,800(本体価格¥8,000)

【2023VT】品番：FD-653/JAN：4935919966535/容量：750ml

¥9,570(本体価格¥8,700)





「生産量は2樽のみ、600本しかありません」

——ジュスタン ジラルダン

ピュリニー モンラッシェ ブラン 2023

Puligny Montrachet Blanc

葡萄の平均樹齢は40年、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。さらにセラーの選果テーブルで選別します。プレスした後、野生酵母を使い、ステンレスタンクで低温に管理しながら発酵させます。発酵が始まったら樽に移し、マロラクティック発酵も樽で行います。熟成はアリエ産とベルトランジェ産の樽で12ヶ月（新樽比率15%）行います。清澄し、軽くフィルターをかけてボトリングします。丸みのある口当たり、熟した果実のアロマに加え、焼いたアーモンドを思わせるニュアンスがあります。非常にフレッシュで心地よい余韻があります。

【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15%）で12ヶ月

品番：FD-652/JAN：4935919966528/容量：750ml

¥27,500(本体価格¥25,000)



「“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。手摘みした葡萄を圧搾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)

ムルソー ブラン レ クルー 2022

Meursault Blanc Les Clous

ムルソーに使用する葡萄の仕立てはギヨー、平均樹齢は40年、収量は48hL/haです。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。収穫した葡萄を圧搾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-147/JAN：4935919961479/容量：750ml

¥20,900(本体価格¥19,000)



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)

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、ベルトランジェです。心地よい果実のアロマが広がります。柔らかな口当たり、しっかりとしたボリュームが感じられます。

【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：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 ピノ ノワール 2023 (右)

畑の地質年代は、ジュラ紀前期から中期。土壌は、マール（泥灰岩）、泥灰石灰岩で、表土は浅く、石は少なめです。需要に追いつかないため、葡萄を買って、併せて使用しています。また、自家畑のマランジュの葡萄も使用しています。樽40%、タンク60%で澱と共に12ヶ月熟成させます。樽はアリエとヴォージュ産です。

【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：樽40%、タンク60%で12ヶ月

品番：FD-643/JAN：4935919966436/容量：750ml

¥6,600(本体価格¥6,000)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年10月時点のものです。