

ジャスパー モリス MW も注目する”サントネの次世代の生産者” ジュスタン ジラルダンのワイン 4 種が新入荷！



ジュスタン ジラルダン

「2022VT は問題を探す方が難しいくらい良いヴィンテージです」
コート ド ボーヌの赤に注力するジュスタンが手掛ける
しなやかなタンニンと豊かな果実の味わいを持つヴォルネイ

ヴォルネイ 2022 \ 新入荷 / Volnay

ジュスタン ジラルダンは、1570 年から続くジラルダン家の 13 世代目にあたり、2013 年から家族のドメーヌに参加しました。2017 年に、父ジャックからドメーヌを引き継ぎ、同時にネゴシアン部門も設立して様々なワインを手掛けています。現在のラインナップは白が 8 種類、赤が 16 種類で、特にシャサーニユ モンラッシェの赤ワインや、ポマール、ヴォルネイといったコート ド ボーヌのピノ ノワールに力を入れています。ジャスパー モリス MW は、ジュスタンのシャサーニユ モンラッシェの赤ワインを特に評価しており、「サントネの次世代の生産者」、「才能あるジュスタン ジラルダン」と称賛しています。

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。「タンニンのストラクチャーがすごく柔らかいのが分かると思います」とジュスタンは話します。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、非常にバランス取れたワインです。畑で 2 度にわたって選別しながら手摘みした葡萄をセラーに運び、選果テーブルでさらに選別してベストなものだけを残します。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、低温マセラシオンを行い、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。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.0%>

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：フレンチオーク樽で 15 ヶ月

品番：FD-152/JAN：4935919961523/容量：750ml **¥15,180**(本体価格¥13,800)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 7 月時点のものです。

斜面上部に位置する区画「レ クルー ドウシュ」からのムルソー
ピュアで透明感のある引き締まった味わいが楽しめます

限定
60本



ムルソー ブラン レ クルー 2022 \ 新入荷 /
Meursault Blanc Les Clous

「レ クルー」は斜面上部に位置する区画で、このワインに使用する葡萄は「Les Clous Dessus (上部)」のもので。斜面のゆるやかに引き締まっており、ピュアな透明感が感じられます。白い花やレモン、洋梨のアロマに加え、バターや焼いたヘーゼルナッツの要素が混ざっています。仕立てはギヨー、平均樹齢は50年、収量は40hL/haです。手摘みで収穫した葡萄は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の樽(新樽比率25%)に移します。澱と共に15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ルリングします。

【白・辛口】 <Alc. 13.0%> 国/地域等: フランス/ブルゴーニュ/コート ド ポーヌ
等級: A.O.C. 葡萄品種: シャルドネ 100% 熟成: フレンチオーク樽で15ヶ月
品番: FD-147 / JAN: 4935919961479 / 容量: 750ml

¥20,900(本体価格¥19,000)

「レ クルー ドスュ」と「レ ヴィルイユ ドウシュ」の葡萄を使用
エキゾチックなフルーツの豊かなアロマと集約感を持つムルソーです

限定
120本



ムルソー ブラン 2022 \ 新入荷 /
Meursault Blanc

隣接する2つの区画、「Les Clous Dessous (下部)」と「Les Vireuils Dessus (上部)」の葡萄を使用しています。「レ クルー (FD-147)」よりも熟した風味があり、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で、透明感のある長い余韻が感じられます。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ルリングします。

【白・辛口】 <Alc. 13.0%> 国/地域等: フランス/ブルゴーニュ/コート ド ポーヌ
等級: A.O.C. 葡萄品種: シャルドネ 100% 熟成: フレンチオーク樽で24ヶ月
品番: FD-146 / JAN: 4935919961462 / 容量: 750ml

¥19,800(本体価格¥18,000)

わずか0.2haの区画「サン マルタン」からの特別なACブルゴーニュ
スタンダード キュヴェよりもトロピカルでリッチなスタイルのシャルドネです

ブルゴーニュ シャルドネ サン マルタン 2022 \ 新入荷 /
Bourgogne Chardonnay Saint Martin

サントネの境界線近くにある0.2haの区画「サン マルタン」からの特別なACブルゴーニュです。以前はスタンダードのブルゴーニュ シャルドネにブレンドしていましたが、非常に良い区画のため、単一でボトルリングすることにしました。パイナップルや黄桃を思わせるリッチな果実のアロマが広がります。クリーミーで丸みのある口当たりがあります。葡萄の仕立てはギヨーです。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。平均樹齢は25年、収量は53hL/haです。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の樽(新樽比率10%)に移します。澱と共にフレンチオーク樽で12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ルリングします。



【白・辛口】 <Alc. 12.5%> 国/地域等: フランス/ブルゴーニュ/コート ド ポーヌ
等級: A.O.C. 葡萄品種: シャルドネ 100% 熟成: フレンチオーク樽で12ヶ月
品番: FD-144 / JAN: 4935919961448 / 容量: 750ml

¥6,600(本体価格¥6,000)

