

VINCENT GIRARDIN

ヴァンサン ジラルダン



エリック ジェルマン（醸造責任者）

『ワイン アドヴォケイト』で高評価を得るヴィンテージ：2020VT

『ワイン アドヴォケイト』のヴィンテージガイドでは、**2020VTは、「ブルゴーニュの白ワイン」が97点、「コート ド ボーヌの赤ワイン」が95点**の高評価を獲得しています。「ブルゴーニュの白ワイン」の評価としては、2014VT、2017VTに並ぶもので、「コート ド ボーヌの赤ワイン」の評価としては、2009VTに並ぶ評価です。2015VT、2019VTは96点でしたので、それらの偉大なヴィンテージに次ぐ位置づけとなります。「ヴィノス」では、ニールマーティンが2020VTを総評して、「ジラルダンはネゴシアンだと誤解されることが多いが、実際には30ヘクタールを超えるブドウ畑を所有しており、近年積み重ねてきたビオダイナミで栽培されている。ここでは白と赤の両方の品質に感銘を受けた」とコメントしています。近年、ルフレヴをも超える評価を得始めており、トップドメヌのひとつとして高く評価されるヴァンサン ジラルダン。価格は近年上昇傾向にあるものの、ブルゴーニュ全体の価格高騰の流れから見ると、まだトップドメヌとしては比較的入手しやすい価格であるといえます。決して安価なワインではありませんが、「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」と語る彼らの品質へのこだわりを、ぜひご体感いただければと思います。

リッチなスタイルで、ムルソーが好きな方におすすめのワイン サントネを知り尽くす生産者の矜持が感じられる1本

サントネ ブラン レ ヴィエイユ ヴィーニュ 2020

Santenay Blanc Les Vieilles Vignes

【93本限定】

サントネからスタートしたヴァンサン ジラルダンにとって、このAOCはまさに原点であり、サントネを知り尽くした生産者だからこそ造ることが出来るワインです。ブルミエ クリュ ポールガールの上部に位置するクロ ド ラ コムの区画からの葡萄を主に使っています。土壌は粘土と石灰岩です。「このワインはとてもリッチなスタイルで、例えばムルソースタイルを求める方におすすめです。勿論ムルソーではありませんが、高価でなく同等のスタイルを提供出来ます」と販売責任者のマルコは話していました。ドライでフルボディ。干した果実や煮た果実、蜂蜜の香り。素晴らしい酸があり、バランスが取れています。ミネラルを感じる長い余韻があります。全房圧搾します。マストは低温で静置し、澱引きします。その後500Lのフレンチオーク樽（新樽15%）に入れ発酵させます。澱と共に12ヶ月樽熟成させます。「果実の日」に瓶詰します。

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

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：500Lのフレンチオーク樽（新樽15%）で12ヶ月

品番：FC-880/JAN：4935919318808/容量：750ml

¥10,450(本体価格¥9,500)



サン トーバンの中でも別格とされるクリュのひとつ 研ぎ澄まされた綺麗な酸と豊かなミネラル感があります

サン トーバン ブラン プルミエ クリュ アン ルミリー 2020

Saint Aubin Blanc Premier Cru En Remilly

【34本限定】

ブルミエ クリュ「レ ミルジェ デ ダン ド シアン」の下部に位置する、南向きのなだらかな斜面にあります。表土は粘土石灰質、下層土は様々なタイプの石灰岩の層（砂利やマール）で構成されています。口当りはボリュームがあり、豊かなミネラルを感じます。白い花や柑橘系の果実のフレッシュな香り、研ぎ澄まされたきれいな酸、長い余韻があります。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。プナマティックプレスを使い、低圧でゆっくりと压榨します。ラッキングした後、500Lのフレンチオーク樽（新樽10%）に移します。天然酵母を使いアルコール発酵、マロラクティック発酵を行ないます。熟成は澱とともに15ヶ月行います。瓶詰め前の1ヶ月前に樽からタンクに移しブレンドします。清澄し、軽くフィルターをかけてから、フレッシュさとミネラルが得られるように「果実の日」にボトルングします。

【白・辛口】<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：500Lのフレンチオーク樽（新樽10%）で12ヶ月

品番：FC-881/JAN：4935919318815/容量：750ml

¥17,050(本体価格¥15,500)



「標高が高いためフレッシュなスタイルになり、生魚にも合う」 ピュリニー モンラッシュェがお好きな方におすすめです

サン ロマン ブラン レ ヴィエイユ ヴィーニュ 2020

Saint Romain Blanc Les Vieilles Vignes

【160本限定】

サン ロマンには二つのエリアがありますが、その中で将来的に1級へ昇格するとされているオーセイ デュレス側の良いエリアの葡萄を使用します。畑は、スー ロシュ、スー ル シャトー、ポワランジュです。サントネよりチョークが多い土壌で、ワインに塩っぽさを感じられます。「標高が高いためフレッシュなスタイルになり、生魚にも合う」とマルコは話します。緑を帯びた淡い黄金色、菩提樹、白い花、ミネラルの香り、豊かな酸があり、まろやかなミネラルを感じます。きれいな飲み口の新しな味わいがあり、持続性もあります。ジラルダンで成功を収めている一本です。ピュリニー スタイルを求める方にお勧めします。500Lの樽（新樽15%）で発酵、熟成させます。

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

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：500Lのフレンチオーク樽（新樽15%）で12ヶ月

品番：FC-874/JAN：4935919318747/容量：750ml

¥10,450(本体価格¥9,500)



気温が低い谷に位置する畑で、硬い石灰岩の痩せた土壌がミネラルをもたらします 花や果実の香りとフレッシュな味わいが楽しめる1本です

サヴィニ レ ボーヌ ブラン レ ヴィエイユ ヴィーニュ 2020

Savigny Les Beaune Blanc Les Vieilles Vignes

【72本限定】

主にサヴィニ レ ボーヌ ヴェルモ ドスウの区画の葡萄を使います。畑は、風が吹く気温の低い谷にあり、それらが葡萄の成熟を遅らせます。とても不毛なひどく硬い石灰岩の砂利土壌で、ワインにミネラルを与えます。リッチなワインで、花や果実の香り、フレッシュな風味が口の中に広がります。全房圧搾し、低温で静置して澱引きします。樽とワインが接触し過ぎないように228Lでなく500Lのフレンチオークの樽（新樽20%）に入れ発酵させます。良質の澱と共に樽で12ヶ月熟成させます。「果実の日」に瓶詰します。

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

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：500Lのフレンチオーク樽（新樽20%）で12ヶ月

品番：FC-879/JAN：4935919318792/容量：750ml

¥10,450(本体価格¥9,500)



「ジューシーなスタイルで、味わいに広がりがある」
煮詰めた赤い果実の風味があり、シルキーなタンニンが楽しめます

ショレイ レ ボーヌ ルージュ レ ヴィエイユ ヴィーニュ 2020

Chorey Les Beaune Rouge Les Vieilles Vignes

【96本限定】

サヴィニ レ ボーヌ寄りの「シャン ピエタン」と呼ばれる区画の葡萄から造られています。土壌は粘土を豊富に含む表土、下層土は石灰岩です。平均樹齢は50年。選別しながら手摘みし、必要な場合は光学式の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、発酵前低温浸漬を数日間行います。その後、温度管理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。ボトリングの1ヶ月前にブレンドを行います。清澄はせず、軽く濾過してから「果実の日」に瓶詰めします。モロチェリーやラズベリー豊かなアロマに加え、樽のオークやスパイシーなベッパのニュアンスが感じられます。口当たりはまるやかで繊細、奥から煮詰めた赤い果実のフレーバーがあります。タンニンはシルキーで洗練されています。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/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：オーク樽（新樽30%）で13ヶ月

品番：FC-845/JAN：4935919318457/容量：750ml

¥9,350(本体価格¥8,500)



標高が高く冷涼で、フレッシュな赤い果実の風味が特徴的です
繊細でエレガントなピノ ノワールの魅力が楽しめます

サン ロマン ルージュ レ ヴィエイユ ヴィーニュ 2020

Saint Romain Rouge Les Vieilles Vignes

コート ドールの中で最も標高が高く冷涼で、より赤い果実、チャーミングな要素があります。粘土石灰岩質土壌で、傾斜の強い畑です。季節に応じて剪定、ワイヤーへの誘引、結束、グリーンハーベストなどの作業を行います。一部除梗し、温度管理したステンレスタンクに入れ、約3週間発酵させます。ルモンタージュは穏やかに行います。丁寧に圧搾し、しばらく落ち着かせます。フレンチオークの樽（新樽15%）でマロラクティック発酵させ、きれいな澱と共に12ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もせず、「果実の日」に瓶詰めします。骨格のしっかりとしたワインで、野生の赤い果実のフルーティな香りが広がります。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/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：500Lのフレンチオーク樽（新樽15%）で12ヶ月

品番：FC-838/JAN：4935919318389/容量：750ml

¥9,020(本体価格¥8,200)



「深みがあり、タンニンはしっかりとしているが柔らかい」

マイナーながら高品質なコート ドール最南端の村名ワイン

マランジュ ルージュ レ ヴィエイユ ヴィーニュ 2020

Maranges Rouge Les Vieilles Vignes

【190本限定】

ヴァンサン ジラルダンが昔から手掛けるワイン。サンピニー レ マランジュ村とドウジーズ レ マランジュ村の畑から収穫した葡萄を使用します。畑は中程度の斜面にあり、土壌は石灰質と石灰質の泥灰土です。仕立てはギヨーです。部分的に除梗します。温度管理したステンレスタンクで約3週間発酵させます。ルモンタージュはやさしく行います。柔らかくプレスした後、フレンチオークの樽（新樽15%）に移し、果汁に含まれる自然の乳酸菌でマロラクティック発酵させます。そのまま樽で澱と共に10~12ヶ月熟成させます。清澄もろ過もせず、「果実の日」に瓶詰めします。野生の赤い果実のフルーティな香りです。「深みがありタンニンはしっかりとしているが柔らかい。クオリティとプライスを考えればベストなワイン」とエリックは話していました。

【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：500Lのフレンチオーク樽（新樽15%）で12ヶ月

品番：FC-745/JAN：4935919317450/容量：750ml

¥7,480(本体価格¥6,800)

