

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)

トップ ドメーヌの一員となった新生「ヴァンサン ジラルダン」より
優良な 2016VT、2015VT の貴重な赤ワインを数量限定でご案内します



ヴァンサンの引退後、一度は自社畑のほとんど全てを失ったヴァンサン ジラルダンでしたが、今や 36ha の自社畑を抱えるドメーヌにまで成長しました。自社畑は全てビオディナミ栽培です。また、主に AOC ブルゴーニュと、グラン クリュのワインに使用する 26ha の契約畑のほとんども自社で耕作しています。ワイナリーを牽引するのは、2002 年から醸造家を務めるエリック ジェルマンです。

エリックはもともと、「バーガンディア醸造研究所」で勤務しており、ダヴィド デュバンやジオルジュルーミエなどの著名なドメーヌで、3 年の間に毎年 40 回もの醸造経験を積んでいました。その後、ヴァンサンからスカウトされる形で参加して以来、現在までヴァンサン ジラルダンのワイン造りに多大な貢献をしてきました。エリックの哲学は「テロワールを表現した、ピュアでエレガントなワインを造ること」。収穫した葡萄はすべて野生酵母で発酵させています。

エリックの哲学が反映されたワインは、一流のトップ ドメーヌとも遜色のない素晴らしい評価を獲得しています。『ワイン アドヴォケート』では、パタール モンラッシュ 2017VT がエティエンヌ ソゼと並び、同年の同銘柄で最高得点となる 96 点を獲得。『ベタンヌ+ドゥソーヴ 2019』で 4 星/5 星に昇格し、『ワイン&スピリッツ』では 2019 年のトップワイナリー 100 に選出されました。さらに、2023 年には『ラルヴュ デュ ヴァン ド フランス』の「ネゴシアン オブ ザ イヤー」に選ばれています。

「クオリティが最も重要だと考えている。すべてのワインが、お客様のテーブルに届いたときにパーフェクトでなければならない」とエリックは語ります。さらに近年、「今の私たちのアイコンワインは、ヴォルネイやボーヌのプルミエ クリュだ」と語る通り、赤ワインの品質向上にも目を見張るものがあります。



LE NÉGOCE DE L'ANNÉE
Maison Vincent Girardin,
en Bourgogne
Pureté magistrale

Créé en 1992 par Vincent Girardin, ce négoce installé à Meursault a séduit un large public avec des vins souvent enrobés par des notes boisées flatteuses. Vingt ans plus tard, Vincent Girardin crée la marque à la Compagnie des Vins de Bourgogne et vend ses vignes à la société Ficoil. En 2022, la maison ne possède alors plus aucune vigne. Mais, tel un phénix renaissant de ses cendres, elle exploite aujourd'hui 22 hectares, dont 17 en propre, uniquement en Côte de Beaune, cultivés en biodynamie.

Comme pour la plupart des négoceurs, bourgeois blancs et rouges, pinolly, finast et macons finast (achetés en moût) représentent 50 % des 450 000 bouteilles produites chaque année. Arrivé en 2002, Eric Germain prend la direction de la maison en 2012. Son approche est celle d'un vigneron à l'âme paysanne. A la vigne comme en cave, il est en quête de perfection : il réduit drastiquement l'usage du fil tendu et allonge la durée des élevages.

Nous suivions cette maison depuis de nombreuses années et saluons ici le travail accompli par ce négoce qui, après avoir changé de main, a su faire évoluer le style de ses vins. Les blancs sont d'une pureté magistrale ; les rouges ont gagné en profondeur, en qualité de tannin avec des maturités plus précoces et surtout en complexité. ■ Roberto Petrolini ■ www.vinogeneration.com

大半が赤ワインに向くというシャサーニュ モンラッシェの中でも、
さらに優れたピノ ノワールを産出することで知られるプルミエ クリュ

シャサーニュ モンラッシェ プルミエ クリュ ラ マルトロワ 2016 Chassagne Montrachet Rouge Premier Cru La Maltroie 【24 本限定】

シャサーニュ モンラッシェ村の集落に隣接する畑で、表土は厚く、石も粘土質も少なく、土質は軽くなっています。1816年のジュリアンの格付けでは、シャサーニュの赤では、モルジョとクロ サン ジャンと並んでプルミエ クリュに選ばれています。また、ロバート パーカー Jr.も、「クロ サン ジャン、ラ ブドリオットと並んで、赤ワインの銘醸畑で、この3つから上物の大半が生まれている」としています。収穫量は35hL/haです。除梗し、破碎せず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。穏やかにルモンタージュします。丁寧に压榨し、しばらく落ち着かせます。フレンチオークの樽（一部新樽）でマロラクティック発酵し、澱と共に16ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もせず、瓶詰めします。濃い赤色。濃縮された香りがあり、味わいは荒々しくなくミネラルが感じられます。「コート ド ニュイのワインとブラインドしたらびっくりする品質」とマルコは話していました。

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%> 国/地域：フランス/ブルゴーニュ/コート ド ポース
葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：フレンチオーク（一部新樽）で澱と共に熟成
■品番：FC-866/JAN：4935919318662/容量：750ml

¥17,600 (本体価格：¥16,000)



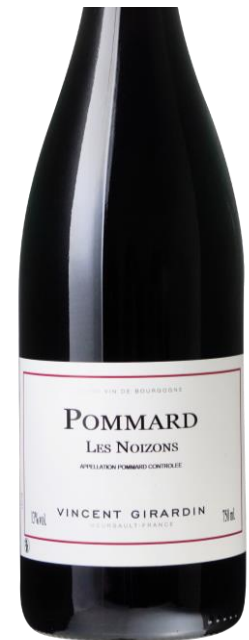
ジャスパー モリス MW は『ブルゴーニュワイン大全』の中で、
レ ノワゾンに「ポマールの村名畑の中で最良区画」と書いています

ポマール レ ノワゾン 2016 Pommard Les Noizons 【51 本限定】

「レ ノワゾン」の区画はポマールの村の中でもボヌ寄りの場所にあります。土壌は石の多い茶色の石灰質土壌で、一部に酸化鉄に由来する赤色を帯びた部分もあります。剪定はギヨー プーサール、平均樹齢は45年です。収穫は畑で選別しながら行い、さらにセラーに運び、選果テーブルで選別します。軽く破碎、除梗した葡萄はステンレスタンクで発酵させます。葡萄の状態によって一部、全房を混ぜる場合もあります。アルコール発酵前に数日間、低温マセラシオンを行った後、温度コントロールしながら発酵を行います。発酵中、ルモンタージュ、ピジャージュを行います。発酵後、空気圧プレスで压榨した後熟成させます。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月のカレンダーに従ってボトリングします。ブラックベリーやブルーベリー、カシスのアロマに加え、さくらんぼ、プラム、ブラックベリーの種の要素も感じられます。丸みのある口当たり、繊細でありながら骨格、豊かな果実味、十分なタンニンが感じられます。

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> 国/地域：フランス/ブルゴーニュ/コート ド ポース
葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：フレンチオーク樽（新樽 30%）で14ヶ月
■品番：FB-652/JAN：4935919216524/容量：750ml

¥15,400 (本体価格：¥14,000)



「ワイン エンスージアスト 2018.2.1」で 92 点を獲得！
樹齢の古い2つの区画の葡萄で石灰が多く、濃密でありながらエレガントな仕上がります

ポマール レ ヴィエイユ ヴィーニュ 2015 Pommard Les Vieilles Vignes 【49 本限定】

エレガントで余韻の長いスタイルを持つ、北のポマールです。斜面の下の部分ではなく、丘の上のレ ノワゾン、アン プレスキュールの二つの畑の葡萄で造ります。一部を除梗し、温度管理の下3週間ステンレスタンクで発酵させます。その間、ルモンタージュします。その後、柔らかくプレスし、フレンチオークの樽（新樽 15%）で14ヶ月澱と共に熟成させます。濾過も清澄もせず、「果実の日」に瓶詰めします。ポマールとしては土壌に含まれる石灰分が多いため、味わいに透明感があります。カシス、ムスク、ジビエの香り、果実味があり、しっかりと、濃縮され、しかもエレガントです。

★「ワイン エンスージアスト 2018.2.1」92点

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> 国/地域：フランス/ブルゴーニュ/コート ド ポース
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14ヶ月
■品番：FC-864/JAN：4935919318648/容量：750ml

¥15,400 (本体価格：¥14,000)

