

Pierre Girardin

ピエール・ジラルダン

コート・ド・ボーヌのワイン界で今、最も話題をさらう期待の新星

◆ワインアドヴォケート掲載記事より◆ 齢 21 にしてコート・ド・ボーヌのワイン界に一大センセーションを巻き起こしたピエール・ヴァンサン・ジラルダン。ボーヌの新人ワインメーカーで彼ほど話題をさらった醸造家は殆どいないだろう。初めて訪れたムルソーにあるジラルダンのワイナリーは、非常に設備の整った醸造所とセラーを構えていた。最新の圧搾機や発酵タンク、フランソワ・フレール社の大樽に至るまで、そのモダンな醸造設備の全てに対し、金に糸目をつけていないことがハッキリとわかる。

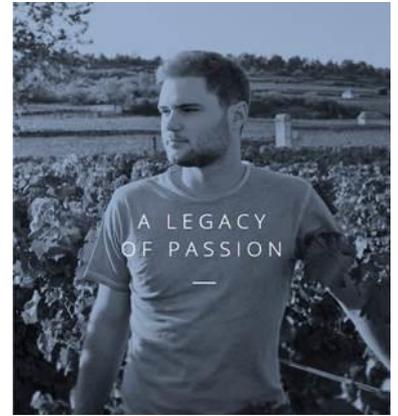
自社畑の面積は約 4.5 ヘクタールで、ネゴシアン事業も手広く展開している。モンラッシェやシャンベルタンなどのアイコン的なアペラシオンを含む豊富なラインナップを取り揃え、創業当初から全力投球でワイン造りに身を投じてきたジラルダンは、業界トップのインポーターと手を組み、意欲的な海外代理店の発掘にも早々に取り組んでいる。

この急激な大成功の裏側には、コンパニー・デ・ヴァン・ドートルフォワに自らの名前を冠したメゾン売却して引退したピエールの父、ヴァンサン・ジラルダンという「黒幕」が居ると憶測する皮肉屋もいる。そうでなければ、どうしてこんなにも若き醸造家が、これほど早急に造り手としての地位を固めることが出来るだろうか。恐らくピエールのネゴシアン物のキュヴェは、かつて父親のメゾンが手掛けてきたアペラシオンが殆どなのではないか……というのが彼らの憶測だ。

だが、ピエール・ヴァンサンの体内には、間違いなくワイン造りの名手としての血が流れている。ピエールがワイン造りを始めたのは 15 の時で、当時のワインはネゴシアンに売却していたものの、それ以来、長い年月をかけてワイン造りへの情熱を育ててきた。父のアドバイスとコネクションが、ピエールが信奉するワイン造りの美学を確立する一助となったのは確かだが、ピエールのスタイルは、父ヴァンサンが従来手掛けてきたリッチでオーキーなスタイルとは全く異なるものだ。

ピエール・ヴァンサンの白ワインは、よりキメ細やかで還元的な要素があり、赤ワインは、繊細で生き生きとした果実味を主体とする。コート・ド・ニュイのワインに関しては、抽出を最小限に抑え、果梗を多く残す醸造手法をとっている。新樽の比率は、年を追うごとに控えめにし、そのために古樽をドメヌ内に備蓄しているとピエールは言う。

今回試飲したピエール・ヴァンサンの 2017 年、そしてまだ瓶詰を終える前の 2018 年は、非常に印象深い点が多く、白ワインは特に傑出しており、ピュリニイのフォラティエールとコルトン・シャルルマーニュに至っては、まさに特筆に値する。赤ワインも負けず劣らず魅力的で、酒齢の若いうちから早々に愉しめる社交的なスタイルに仕上がっている。生き生きとした果実味を主体とするピエール・ヴァンサンの赤ワインは、今後さらに独自のスタイルを確立してゆくに違いない。ブルゴーニュで今、最も話題をさらっている新星ドメヌが今後どのようにして進化を遂げてゆくのか、その軌跡を辿るのが待ち遠しい。《2020/2/14 掲載》



2018 Meursault Eclat de Calcaire

上代価格 ¥9,800(税抜)

ムルソー・エクラ・ド・カルケール

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100%

★ジャンシス・ロビンソン 16.5/20 点: チョーキーで生き生きとした活力を湛えた、ナチュラルな張りのある味わいは、2018 年の温暖な気候による影響を巧みに免れている。自然と食欲をそそるフレッシュで爽やかな味わい。《飲み頃:2019-2021 年 | 2020/1/8 掲載》

2018 Meursault Les Grands Charrons

上代価格 ¥9,800(税抜)

ムルソー・レ・グラン・シャロン

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100%

★ジャンシス・ロビンソン 17.5/20 点: 太みのあるオークの風味を纏っているが、煮詰めた林檎を思わせる果実味が実にバランスよく感じられる。ピリリとした酸がフルボディの味わいに心地よくシャープな切れ味を添える。全ての要素が望ましい場所に収まっているといった印象。澁由来の豊かな複雑味が後味に表れる。《飲み頃:2020-2030 年 | 2020/1/8 掲載》

2018 Beaune 1er Cru Les Epenottes

上代価格 ¥11,000(税抜)

ボーヌ・プルミエ・クリュ・レ・ゼブノット

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100%

★パーカーポイント 87-89+点: 2018 年のボーヌ・プルミエ・クリュ・レ・ゼブノットは、ブラックチェリーやリコリス、燻製肉の香りがグラスの中で花開くように香り立つ。若々しくコクのあるミディアム〜フルボディの味わいは、更なる熟成を経ることで角がとれて丸みを増してゆく。いずれにしてもチャーミングなスタイルを持つ 2017 年と比較すれば、2018 年は、ややしっかりとした骨格のある味わいへと発展してゆく。《2020/2/14 掲載》

2018 Pommard 1er Cru Les Grands Epenots

上代価格 ¥16,500(税抜)

ポマール・プルミエ・クリュ・レ・グラン・ゼブノ

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100%

★パーカーポイント 90-92 点: カシスや桑の実、燻製肉のリッチでダークなアロマが序盤に香る 2018 年のポマール・プルミエ・クリュ・レ・ゼブノットは、ミディアム〜フルボディの肉厚で包容力のある味わいを特徴とする。レ・ゼブノットよりも一段と滑らかなテクスチャーを持つ美食に相応しいスタイル。ブドウの遺伝的特徴とテロワールの個性の双方が余すところなく反映された独特で傑出した味わい。《2020/2/14 掲載》