

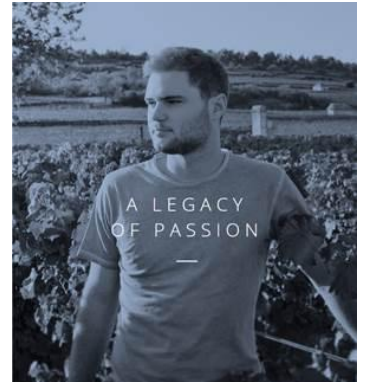
Pierre Girardin

ピエール ジラルダン

コート・ド・ボヌのワイン界で今、最も話題をさらう期待の新星

齢 21 にしてコート・ド・ボ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・ジラルダン。彼は、ボ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と言われるほどの実力の持ち主で、2017 年のファーストリリース以来、期待の新星として注目を集めています。ブルゴーニュの有力生産者、ヴァンサン・ジラルダンに父に持ち、2011 年に父がワイナリーを売却した後に譲り受けた最良の区画と、父が構築してきたブドウ栽培者とのコネクションを強みにポートフォリオを拡充してきました。現在、自社畑のワインに加えてネゴシアン事業も展開し、モンラッシェやジャンペルダン、コルトン・シャルルマーニュなどを含む豊富なラインナップを取り揃えています。

彼の成功には、彼自身の才能はさることながら、幼い頃からセラーで父のワイン造りを見て育ってきたことが大きく影響しています。父の影響を受けながらも自分のスタイルを早くから確立してきた彼が目指すのは、テロワールの個性を表現したワインを造ること。そのため、畑では完全な有機栽培を取り入れ、熟成過程では樽が主張し過ぎないよう、フランソワ・フレール社に特注で依頼した 456L 容量の大樽を使用するなど様々な工夫をしています。その結果生み出されるピュアな果実味、生き生きとした酸、ミネラルを特徴としたワインは、多くのブルゴーニュワイン愛好家を惹きつけてやみません。



《ワインアドヴォケート/2020 年 2 月 14 日掲載記事より抜粋》

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んできた。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、より繊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・ボヌ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。

■テクニカル情報■ ドメヌ所在地:コート・ド・ボヌ地区ムルソー村 畑面積:約 4.5ha 栽培:有機栽培。現在、認証取得を目指す。醸造:手摘みで収穫。白ワインは、空気圧式圧搾機で圧搾した後、自然酵母で発酵。澱とともに 456L の大樽で熟成させ、バトナージュは最小限にとどめる。赤ワインは、優しく圧搾し、必要な場合にのみピジージャージュを行う。



2022 Meursault En Luraule

ムルソー アン リュロール

上代価格 ¥29,500 (税別)

JANコード: 4543190181242

【辛口/白】産地:コート・ド・ボヌ地区ムルソー村 畑:ムルソー村北部、ブルミエ・クリュのグット・ドールに隣接する区画(AOC ムルソー) 品種:シャルドネ 100% Alc.:12% 土壌:粘土石灰質、泥灰土 醸造:11 ヶ月樽熟成(新樽率 50%)させた後、ステンレスタンクで 5 ヶ月熟成

■コメント■ レモンやライムのフレッシュなアロマが香る。はっきりとした輪郭を持つキレのある味わいで、繊細なミネラル感が後味に広がる。飲み頃:収穫年から 5~8 年



2021 Meursault 1er Cru Les Perrières

ムルソー ブルミエ クリュ レ ペリエール

上代価格 ¥56,000 (税別)

JANコード: 4543190186629

【辛口/白】産地:コート・ド・ボヌ地区ムルソー村 畑:レ・ペリエール(AOC ムルソー・ブルミエ・クリュ)。ムルソー村南部、ジュヌヴィエールに隣接する区画 品種:シャルドネ 100% Alc.:13% 土壌:石灰質、泥灰土 醸造:12 ヶ月樽熟成(新樽率 100%)させた後、ステンレスタンクで 7 ヶ月熟成

■コメント■ 外観はゴールド色。ピュアな果実味と輪郭のはっきりとしたミネラル感が印象的。火打ち石の香りが漂う緻密で複雑なワイン。長い余韻がどこまでも続く。飲み頃:収穫年から 10~18 年



★ヴィノス 96 点:フレッシュ感のある生き生きとした味わいで、終盤に向けて広がる心地よい塩味や緊張感、火打ち石のニュアンスが印象的。2021 ヴィンテージの中でも最も引き締まった余韻を持つワインの一つ。

《飲み頃:2027-2052 年 | 2025/5 掲載》

2021 Vosne-Romanée

ヴォーヌ ロマネ

上代価格 ￥28,000 (税別)

JANコード: 4543190185356

【辛口/赤】産地:コート・ド・ヌイ地区ヴォーヌ・ロマネ村 畑:ダモード、クロワ・ブランシュの区画。丘の上及び麓にある複数区画のブレンド(AOC ヴォーヌ・ロマネ) 品種:ピノ・ノワール 100% Alc.:13.5% 土壌:赤みを帯びた粘土石灰質 醸造:全房率 65% 12ヶ月樽熟成(新樽率 30%)させた後、ステンレスタンクで2ヶ月熟成。無清澄・無濾過

■コメント■ 輝きのある赤色。フランボワーズやブラックベリーニュアンスが香る華やかなノーズ。滑らかな口当たりで、エレガントな余韻が印象的。飲み頃:収穫年から6~10年



2021 Vosne-Romanée Les Hauts Beaumonts

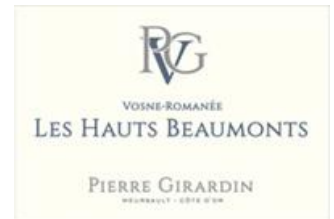
ヴォーヌ ロマネ レ オー ボーモン

上代価格 ￥32,000 (税別)

JANコード: 4543190185363

【辛口/赤】産地:コート・ド・ヌイ地区ヴォーヌ・ロマネ村 畑:丘の上方に位置する区画(AOC ヴォーヌ・ロマネ) 品種:ピノ・ノワール 100% Alc.:12.5% 土壌:石灰岩と小石が混じる土壌 醸造:全房率 100%。10ヶ月樽熟成(新樽率 50%)させた後、ステンレスタンクで5ヶ月熟成。無清澄・無濾過

■コメント■ スミレやラベンダーの心地よいアロマをまとったピュアな果実味。口中で綺麗なミネラル感と力強い花のニュアンスが美しい調和を見せる。飲み頃:収穫年から6~12年



2021 Pommard 1er Cru Les Rugiens-Bas

ポマール プルミエ クリュ レ リュジアン バ

上代価格 ￥36,000 (税別)

JANコード: 4543190186643

【辛口/赤】産地:コート・ド・ボヌ地区ポマール村 畑:レ・リュジアン・バ(AOC ポマール・プルミエ・クリュ)。ポマール村南部、プルミエ・クリュのエプロンの反対側に位置する区画 品種:ピノ・ノワール 100% Alc.:13% 土壌:粘土石灰質、鉄分を含む赤色の土壌 醸造:全房率 100%。9ヶ月樽熟成(新樽率 40%)させた後、ステンレスタンクで4ヶ月熟成。無清澄・無濾過

■コメント■ カシスやブラックチェリーなどの黒系果実のアロマが香る。飲み始めは、ややスパイシーだが、徐々に花々のニュアンスが表れ、フレッシュ感を湛えた果実味が広がる。複雑でエレガントな味わい。飲み頃:収穫年から8~14年



★ヴィノス 92点:ラズベリーやワイルドストロベリー、ルイボスを思わせる力強く、明瞭なアロマを持つ。暖かい年にみられるような芳醇なアロマを持ち、思わずグルナッシュと間違えてしまいそう。口に含むと瑞々しく、バランスの良い味わいが広がり、よく熟した躍動感のある果実味に白コショウやタイムのニュアンスが重なる。エレガントな余韻。酒齢が若いうちから楽しめる。《飲み頃:2026-2038年 | 2025/9掲載》

2021 Vosne-Romanée Aux Champs Perdrix

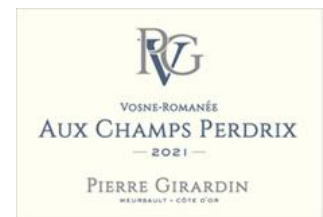
ヴォーヌ ロマネ オー シャン ペルドリ

上代価格 ￥46,000 (税別)

JANコード: 4543190186698

【辛口/赤】産地:コート・ド・ヌイ地区ヴォーヌ・ロマネ村 畑:レ・シャン・ペルドリ(AOC ヴォーヌ・ロマネ)。ラ・ターシュの上に位置するヴィラージュ区画 品種:ピノ・ノワール 100% Alc.:13% 土壌:石灰質、小石の多い土壌 醸造:全房率 100%。10ヶ月樽熟成(新樽率 60%)させた後、ステンレスタンクで2ヶ月熟成。無清澄・無濾過

■コメント■ バラの花を思わせるフローラルなニュアンスが香る。ミネラルに富んだフレッシュな味わい。飲み頃:収穫年から10~15年



2021 Vosne-Romanée 1er Cru Les Beaumonts

ヴォーヌ ロマネ プルミエ クリュ レ ボーモン

上代価格 ￥46,000 (税別)

JANコード: 4543190186681

【辛口/赤】産地:コート・ド・ヌイ地区ヴォーヌ・ロマネ村 畑:レ・ボーモン(AOC ヴォーヌ・ロマネ・プルミエ・クリュ) 品種:ピノ・ノワール 100% Alc.:12.5% 土壌:粘土石灰質、泥灰土 醸造:全房率 100%。12ヶ月樽熟成(新樽率 50%)させた後、ステンレスタンクで3ヶ月熟成。無清澄・無濾過

■コメント■ 白コショウやブラックベリーを思わせる芳醇なアロマと豊かな果実味を備えたワイン。ミネラル感を湛えた瑞々しく、力強い味わい。飲み頃:収穫年から10~14年



2021 Chambolle-Musigny 1er Cru Les Feusselottes

シャンボール ミュジニー プルミエ クリュ レ フスロット

上代価格 ￥46,000 (税別)

JANコード: 4543190186636

【辛口/赤】産地:コート・ド・ニュイ地区シャンボール・ミュジニー村 畑:レ・フスロット(AOC シャンボール・ミュジニー・プルミエ・クリュ) 品種:ピノ・ノワール 100% Alc.:13% 土壌:粘土石灰質、泥灰土 醸造:全房率 80%。12 ヶ月樽熟成(新樽率 60%)させた後、ステンレスタンクで 2 ヶ月熟成。無清澄・無濾過

■コメント■ エレガントで洗練されたスタイル。鮮やかな色合いと繊細なノーズが印象的。口に含むと赤スグリやラズベリーを思わせる赤系果実にスマレのニュアンスが漂う。柔らかなタンニンを伴う優美な味わい。飲み頃:収穫年から 8~12 年



2021 Vosne-Romanée 1er Cru Les Suchots

ヴォーヌ ロマネ プルミエ クリュ レ スショ

上代価格 ￥69,000 (税別)

JANコード: 4543190185370

【辛口/赤】産地:コート・ド・ニュイ地区ヴォーヌ・ロマネ村 畑:レ・スショ(AOC ヴォーヌ・ロマネ・プルミエ・クリュ) 品種:ピノ・ノワール 100% Alc.:12.5% 土壌:粘土石灰質 醸造:全房率 100%。12 ヶ月樽熟成(新樽率 100%)させた後、ステンレスタンクで 3 ヶ月熟成。無清澄・無濾過

■コメント■ コショウや新鮮なミントが香る深みのあるアロマ。滑らかなタンニンとスマレのニュアンスが、このワインの力強さとエレガントさを際立たせている。美しく長い余韻。飲み頃:収穫年から 10~20 年



2021 Clos de Vougeot Grand Cru

クロ ド ヴージュォ グラン クリュ

上代価格 ￥75,000 (税別)

JANコード: 4543190185387

【辛口/赤】産地:コート・ド・ニュイ地区ヴァージュ村 畑:クロ・ド・ヴァージュ(AOC クロ・ド・ヴァージュ・グラン・クリュ) 品種:ピノ・ノワール 100% Alc.:13.5% 土壌:茶色の砂利を含む粘土質の表土の下に厚い石灰岩の層が広がる。醸造:全房率 100%。10 ヶ月樽熟成(新樽率 80%)させた後、ステンレスタンクで 5 ヶ月熟成。無清澄・無濾過

■コメント■ 黒系果実やミントが香る深みのあるアロマ。フローラルなノーズ。長い余韻がどこまでも続く。飲み頃:収穫年から 15~25 年

