

## B. Girardin

### B. ジラルダン



" En caractérisant les  
Champagnes par des tonalités, je  
donne un tempo universel "  
「シャンパンを音色で特徴づけること  
で、普遍的なテンポを与える」

クラマン村より8km西、「コート・デ・ブラン」のマンシー村に長く続くぶどう栽培家で、1970年に、ベルナール・ジラルダンが協同組合を脱退してRMを興しました。本拠地マンシーを中心に、近郊のエグリーズ・ド・シャヴォ、クラマン、マルイユ・シュル・アイ、オーブのヴィトリ・アン・ペルトワに合計6ヘクタールの畑を所有しています。

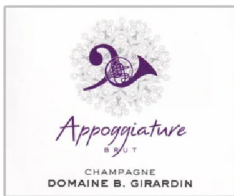
1991年に、高位の栽培・醸造学位を修めた娘のサンドリーヌが継承。彼女がそれまで人生を捧げてきたピアノ演奏（クラシック&ジャズ）や歌唱（ジャズ）によって培われた音楽的感性が高い次元でシャンパン造りと融合し、独自の世界が花開くことになりました。

「ぶどう樹たちは夜、私が奏でるセレナーデやノクターンを聞きながらゆっくりと休息します。醸造はマニュアル通りに進むことはなく醸造家の経験や感性に基づく判断の連続なのですが、私は発酵中の音のリズムにじっくりと耳を傾けて判断しています。タンクはまさしく楽器であり、演奏と醸造は同じものです」。

「5つのキュヴェそれぞれの意味や特性は、音楽用語を用いたキュヴェ名とラベルに描かれた楽器によって定義しています。音楽もシャンパンも、交流、分かち合い、深さ、そして自由を与えてくれます。シャンパンとは、きらきらと輝く音楽なのです」。

音楽とシャンパンをこよなく愛するヨーロッパ中の人々が毎年彼女の作品を心待ちにしており、顧客名簿の人数は1000人を超えます。また、「Bettane & Desseave」「Gault & Millau Champagne」といった錚々たるワインガイドにも取り上げられています。

所在村	Mancy
所有畑面積	6ha
醸造家	Sandrine Girardin
趣味	音楽鑑賞（特にクラシック）、ピアノの演奏
継承年	1991年
栽培	2012年より厳格なリュット・レゾネ栽培。2020年に「HVE（Haute Valeur Environnementale）」の最高段階「レベル3」の認証取得
醸造	除梗しない。天然酵母のみで発酵。ステンレスタンクによる醸造。長期ビン熟成を実施。ドザーージュはMCR（濃縮果汁）を使用
販売先	1000人を超えるヨーロッパ中の音楽&シャンパン愛好家、レストラン、ワインショップ等
掲載実績	「Bettane & Desseave」、 「Gault & Millau Champagne」、 「Guide Hachette」、 「Decanter」等
Web	<a href="https://www.champagne-bgirardin.com/">https://www.champagne-bgirardin.com/</a>



#### Appoggiature

アッポジャチュール

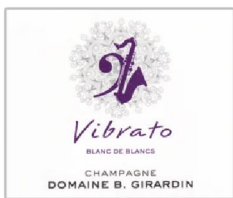
シャルドネ60%、ピノ・ムニエ30%、ピノ・ノワール10%のブレンド。平均樹齢25年。ステンレスタンクで醸造。7年間以上ビン熟成。ドザーージュは6g/l。作品名は音楽用語における「アッポジャトゥーラ」（装飾される音の直前に付けられる前打音）のことで、この作品が上位作品へと続くスタンダード・ブリュットであることを表しています。ラベルに描かれた楽器はフレンチホルンで、18世紀までは魔法にかかっていると思われていたほど魅惑的なこの楽器の音色を、この作品の味わいに例えたものです。



#### Rubato

ルバート

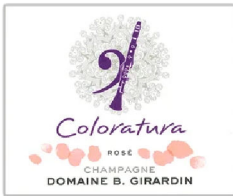
シャルドネ70%、ピノ・ムニエ30%のブレンド。平均樹齢25年。ステンレスタンクで醸造。8年間以上ビン熟成。ドザーージュ108g/lのDoux。作品名は音楽用語における「ルバート」（テンポを自由に速くしたり遅くしたりする演奏表現）のことで、Doux（甘口）であるこの作品の甘みが加速され、酸味が減速されることで、非常に複雑で鮮度感の高い、表情豊かな味わいをお楽しみいただけることを表現したものです。ラベルに描かれた楽器はコントラバスで、バッハやヘンデルの時代に、歌手がルバートの練習をするための伴奏にこの楽器を用いたという逸話に由来します。



## Vibrato

ヴィブラート

マンシーおよびヴィトリ・アン・ペルトワ村産のシャルドネ100%によるブラン・ド・ブラン。平均樹齢40年のVV。ステンレスタンクで醸造。ドザージュは2g/l。作品名は音楽用語における「ヴィブラート」（演奏や歌唱において、音高を周期的に上下させて旋律を美しく表情豊かに彩る技法）のことで、このブラン・ド・ブランが、鮮度高く厳格なコート・デ・ブラン産のシャルドネと、エキゾチックな果実味に溢れるオーブ産のシャルドネのブレンドであるため、類まれな複雑さや情感を持った味わいあることを表現したものです。ラベルに描かれたサクスはヴィブラートのシンボルです（ムーディーなジャズメロディーなど（^\_^））



## Coloratura Rosé

コロラトゥーラ ロゼ

マンシー村産のピノ・ムニエ100%。3ha。樹齢45年以上のVV。セニエ法。ステンレスタンクで醸造。ドザージュはゼロ。作品名は音楽用語における「コロラトゥーラ」（細かい音符の連続やトリルなどの装飾音型を用いることによって、音を転がすように歌い奏でる技法）のことで、このロゼの繊細で華麗な味わいを例えたものです。



## Point d'Orgue Millésime

ポワン・ドルグ ミレジム

シャルドネ50%、ピノ・ムニエ30%、ピノ・ノワール20%のブレンド。平均樹齢25年。ステンレスタンクで醸造。ドザージュは3g/l。作品名の「ポワン・ドルグ」は音楽用語における「フェルマータ」（音符や休符を程よく伸ばす奏法）のことで、2008年ヴィンテージが傑出した年（＝特別な音符）であることを表しています。ラベルに描かれたピアノはサンドリーヌが愛奏する楽器で、この歴史的なグレートヴィンテージを彼女の感性で醸造したことを、誇りとともに表現したものです。