

Domaine Barraud

ドメーヌ・バロー

凝縮感のある奥深く壮大なスケールを持つプイ・フェイツセ

～作り手紹介～

マコネ地区ヴェルジッソン村ラ・ロシュのコミューンの近くにドメーヌを構えるドメーヌ・バローは、1890年から5世代続く家族経営のドメーヌで、現在マコン、プイ・フェイツセ、サン・ヴェランのAOCに跨る8.5ヘクタールの自社畑から素晴らしい個性を備えた凝縮感のある肉厚でジューシーなワインを手造りでリリースしています。マコネ地区で最も歴史が長く、最も偉大なドメーヌの1つとされる作り手です。

初代当主のジャン・マリー・バローが初めて自社畑を購入したのは1912年のことで、その10年後、2代目のジョセフと妻のマルグリートが自社畑を大幅に拡大。1947年にドメーヌ・バロー初のキュヴェとなる「レ・クレイ」をリリースしました。1959年から3代目のアンリと妻モニークが経営を受け継ぎ、1978年に初めてAOCサン・ヴェランのワインとして瓶詰めしたレ・ポマールを皮切りにサン・ヴェランのワインの販売を開始。4代目のダニエルと妻マルティヌが1979年よりドメーヌの運営を引き継ぎ、自社畑と商品ラインを更に拡大してゆきました。2006年より息子のジュリアンが加わり「きちんとした仕事は何より時間の節約になる」をモットーに家族に代々伝わるワイン作りのノウハウとユニークなテロワールを尊重し、自分たちのルーツを大切に守りながら改革と発展を続けています。

【写真左:右から4代目当主ダニエル・バロー、息子ジュリアン、妻マルティヌ】

■テロワール■ ロシュ・ド・ソルトレ(マコン西部にあるソルトレ・プイのコミューンを見下ろす石灰岩の断崖)に囲まれたドメーヌ・バローは、偉大なワイン産地として知られるヴェルジッソン村にあります。モルヴァン山のふもとに広がるこの土地は、その昔湖であったため、ロシュ・ド・ソルトレの岩石は、古いサンゴ礁の化石によって構成されています。土壌のタイプは白色石灰質の傾斜地、石灰岩質、斑(まだら)状の粘土質の3種類から成ります。それぞれの土壌タイプにあった栽培手法をとることで、テロワールの持つ多様性と豊かさを最大限に引き出しています。

■栽培手法■ ブドウ栽培は、1995年頃からプイ・フェイツセのラ・ヴェルシュールで有機栽培を試験的に開始し、2005年より全ての自社畑を有機栽培に移行させています。ブドウはギョー・プサール方式で剪定することにより、樹液の流れを妨げないようにしています。土壌や品種の持ち味を尊重するため、畑の手入れは亜硫酸と硫酸銅を用いた非常にシンプルなもの。若木から古木に至るまで、畑仕事は全て手作業で行います。収穫作業についても同様で、最も健康状態の良いブドウを収穫するため、ブドウの実が酸素に触れないように細心の注意を払いながら全て手摘みで収穫しています。

■醸造方法■ ブドウの果梗や種を残すため、ブドウは空圧圧搾機を使用して優しく圧搾します。マストは温度調節のできるステンスタックで一晩寝かせて澱を落ち着かせた翌朝、重力を利用して樽へと移し替えます。発酵用の容器は、ステンスタックやフールド、ドゥミ・ミュイ、バリックなど多様で、オペレーションやキュヴェによって異なります。醸造所は全て自然の重力を利用したグラヴィティ・フローの構造をとっているため、ポンプで汲み上げる必要がなく、ワインに出来るだけストレスを与えないようにしています。アルコール発酵、マロラクティック発酵共に天然酵母を利用し、無添加で自然発酵させています。熟成期間は10～14ヶ月で、時間と共に比類のないアロマを発展させてゆきます。熟成を終えたワインは澱引きしステンスタックで保管します。軽く清澄した後、無濾過もしくは軽くろ過してドメーヌで瓶詰めします。

■醸造哲学■ ドメーヌ・バローは、南ブルゴーニュのワイン職人組合(AVBS:Artisans Vignerons de Bourgogne du Sud)のメンバーです。片田舎のユニークな土地柄とテロワールの持ち味を守ることを目的として、この協会に属する作り手たちは、それぞれのワインの持つ個性や特徴を可能な限りテロワールに忠実な形で発展させてゆくことをモットーにワインを造っています。自然環境と生態系を守るため、畑仕事は手作業で行うことが推進されており、特に畑の耕作は手作業で行うことが重視されています。このような醸造哲学の下でドメーヌ・バローは土壌を作り、テロワールの持ち味を最大限に活かしたブドウ栽培とワイン造りを実践しています。AVBSは、マコネ地区の少数のワインメーカーたちによって2004年1月に発足した組合で、現在は21軒のドメーヌから成り、人の手と職人技を要する技巧的農業を尊重しながらマコネならではのワインの発展を促進してゆくことを目標としています。

■2018 ヴィンテージ情報■ 「2018年は、比較的乾燥した暑い年で、非常に豊かな収穫量をもたらした。実際のところ、この年は、2011年以来の最も豊作な年で、ドメーヌでは、2015年以降十分な収穫量を得ることが出来ていなかったため、救いの年となった。ブドウの生育期は、比較的穏やかで、ウドンコ病や霜、雹などの被害は一切見られなかった。8月28日から収穫を開始したが、収穫作業は9月15日まで続いた。というのも、収穫を始めては中断し、始めては中断し…の繰り返しで最後まで作業を進めたからだ。この開始と中断を繰り返すやり方は、物流面の管理を考えれば悪夢のようなやり方だが、個々の区画が理想的な熟成レベルに達した段階で収穫するためには必要不可欠なやり方だ。収穫されたブドウは、極めてグリーンでよく熟しており、リンゴ酸の量が非常に少なかった。収穫量は非常に豊富だが程よく、全ての畑で58～64hl/ha程の収量を得ることが出来た。しかし潜在アルコール度数が特に高いわけでもなく、マストを劣化させるほどリンゴ酸の量が多いわけでもなかったにも関わらず、発酵を終えるまでに非常に長い時間を必要とした。自然は時として風変わりな働きをするものだ。2018年ヴィンテージのスタイルは、その肉厚さとみずみずしさから、1992年ヴィンテージを想起させる。1992年は、2018年と同様に、その親しみやすい味わいから万人に好まれるスタイルを備えていた。」 —ダニエル&ジュリアン・バローより 《バーグハウンド#76/2019/10/10掲載》



2018 Mâcon-Chaintré Les Pierre Polies

上代価格 ¥3,300(税別)

マコン・シャントレ・レ・ピエール・ポリ

比較的標高が低くならかな斜面を持つシャントレの畑は、粘土と砂岩が混合する土壌を持ち、柑橘系果実やパイナップルの風味が香るフルーティでしなやかな味わいのワインに仕上がります。熟成の必要なワインの多いドメヌ・パローですが、このマコン・シャントレだけは、リリースしてすぐにも楽しめる早飲みタイプの白ワインです。

■テクニカル情報■ 産地:ブルゴーニュ南部マコネ地区(AOC マコン・シャントレ) 品種:シャルドネ 100%
植樹:1990年 土壌:粘土・砂岩質 醸造:ワインの75%は木製のフールドで、25%はステンレスタンクで熟成。

★バークハウンド 86-88点:フレッシュで比較的フルーティなアロマを持つワインで、仄かなトロピカルフルーツのニュアンスと共に、より馴染みのある洋梨や林檎の香りが表れる。しなやかで丸みのある味わいで、非常に心地よい快活さを湛え、柑橘系果実の果皮を思わせるクリーンでドライな後味が広がる。酒齢の若いうちが飲み頃。<飲み頃:2020+年 | #76/2019/10/10 掲載>



2018 Mâcon-Fuissé

上代価格 ¥3,600(税別)

マコン・フュイッセ

フリント(黒灰色の石英)が混じる石灰岩質土壌を持つ標高の高い南東向きのマコン・フュイッセの畑で育つシャルドネは、口当たりしなやかで豊かなミネラル香を湛えたフルーティな白ワインを生みます。

■テクニカル情報■ 産地:ブルゴーニュ南部マコネ地区(AOC マコン・フュイッセ) 品種:シャルドネ 100% 植樹:1985年
土壌:石灰岩と黒灰色の石英が混じる

★バークハウンド 87-89点:より抑制の効いた寡黙なアロマを持つワインで、スモーキーなマッチ棒の香りと柑橘系果実の要素が柔らかな木樽のニュアンスに縁どられてゆっくと現れる。より生き生きとした心地よい活力と軽やかな石の香りを帯びたミディアムボディの味わい。このワインもまたクリーンでドライな後味を持つが、全体的により深みがあり、余韻も長く感じられる。

<飲み頃:2020+年 | #76/2019/10/10 掲載>



2018 Mâcon-Vergisson La Roche

上代価格 ¥4,200(税別)

マコン・ヴェルジッソン・ラ・ロシュ

標高380メートルのマコン・ヴェルジッソン・ラ・ロシュは、プイ・フュイッセ・ラ・ロシュの畑に隣接し、白色石灰質の土壌を持つ南東向きの畑で、レモンの香りと心地よいフィネスを湛えたミネラリーなワインを生みます。

■テクニカル情報■ 産地:ブルゴーニュ南部マコネ地区(AOC マコン・ラ・ロシュ) 品種:シャルドネ 100%
畑の標高:380メートル 植樹:1982年・1985年 土壌:白色の石灰質土壌

★バークハウンド 87-89点:前述のワインと似た香りを持つが、木樽のニュアンスがもう少し繊細に感じられる。重量感のある円やかで比較的親しみやすい味わいのミディアムボディで、複雑さはないが、ややドライで引き締まった後味が心地よく長い余韻を生む。軽やかな石の香りを帯びたこのワインは、2~3年のセラー熟成が効くが、酒齢の若いうちからも楽しめる。<飲み頃:2021+年 | #76/2019/10/10 掲載>



2018 Saint-Véran Arpège

上代価格 ¥3,500(税別)

サン・ヴェラン・アン・アルページュ

樹齢20年と25年の2区画のブドウをアッサンブラージュしたワインで、半分は樽発酵させ、もう半分はタンクで発酵させています。柔らかくまるやかな口当たりとミネラリーな後味を特徴とします。

■テクニカル情報■ 産地:ブルゴーニュ南部マコネ地区(AOC サン・ヴェラン) 品種:シャルドネ 100%
樹齢:20年/25年 醸造:ワインの50%は樽発酵、50%はステンレスタンク発酵。

★バークハウンド 87-89点:林檎や洋梨のコンポートを思わせる円熟したアロマに、マッチ棒のニュアンスが微かに感じられる。しなやかで成熟した美味な味わい。厚みのあるミッドパレットが心地よく、ミネラル感は例年よりもやや控えめだが、若々しい収斂性を持つドライで魅惑的な後味が広がる。<飲み頃:2021+年 | #76/2019/10/10 掲載>



2018 Saint-Véran En Crêches

上代価格 ¥4,200(税別)

サン・ヴェラン・アン・クレシュ

ダヴィエにあるアン・クレシュの畑は、南東向きの斜面に白色石灰岩質の土壌を持ち、盆地の中にあるため温暖で、白い花のアロマを湛えた心地よくフルーティな白ワインを生みます。

■テクニカル情報■ 産地:ブルゴーニュ南部マコネ地区(AOC サン・ヴェラン) 品種:シャルドネ 100% 土壌:白色石灰岩質
醸造:70%は小樽で熟成し、30%は容量600Lの木製キャスク(新樽率10%)で熟成。

★バークハウンド 87-90点:背景に仄かに感じられる木樽の香りがペトロール香とリキュールのニュアンスを纏った様々な白果実のフレッシュで円熟したアロマを引き立てる。瑞々しく丸みのある柔らかな味わいのミディアムボディで、やや硬質で複雑味のあるパンチの効いた後味がどこまでも続く長い余韻を生む。<飲み頃:2022+年 | #76/2019/10/10 掲載>

★ジャンシス・ロビンソン 16.5/20点



2018 Saint-Véran Les Pommards

上代価格 ¥4,800(税別)

サン・ヴェラン・レ・ポマール

北東向きの斜面を持つサン・ヴェラン・レ・ポマールの畑は、その昔は採石場で、石灰岩質の強い土壌から豊かなミネラルと豊潤で凝縮感のある果実味に満ちた口当たり円やかな白ワインを生みます。畑は、ヴェルジソンとソルトレの境に位置し、プイ・フイッセ・レ・ポマールの畑に隣接しています。

■テクニカル情報■ 産地:ブルゴーニュ南部マコネ地区(AOC サン・ヴェラン) 品種:シャルドネ 100%
樹齢:40年 土壌:石灰岩質 醸造:12ヶ月の熟成を経た後、澱引きし更にステンレスタンクで2ヶ月熟成。

★バーグハウンド88-90点: パッションフルーツ、洋梨のポシェ、アカシアの花を思わせる重層的なアロマに微かなペトロール香が感じられる。ジューシーだが、全体的に非常にシリアスなミディアムボディで、生き生きとした心地よい活力と、くっきりとしたミネラル感を持ち、非常にドライで余韻の長い後味が広がる。《飲み頃:2022+年 | #76/2019/10/10 掲載》



2018 Pouilly-Fuissé Alliance V.V.

上代価格 ¥4,300(税別)

プイ・フイッセ・アリアンス・ヴィエイユ・ヴィーニュ

アリアンスは、ヴェルジソンとフイッセにある3つの畑で収穫された樹齢40~60年のシャルドネをブレンドしています。岩くずやグリフェア(ジュラ紀のカキ類)、石灰岩、粘土の混じる土壌に由来する豊かなミネラル香を湛えたフルーティなワイン。最長で7年間は熟成の効く素晴らしく熟成ポテンシャルの高い白ワインですが、酒齢の若いうちからもお楽しみいただける味わいです。

■テクニカル情報■ 産地:ブルゴーニュ南部マコネ地区ヴェルジソン村・フイッセ村(AOC プイ・フイッセ)
品種:シャルドネ 100% 樹齢:40~60年 土壌:岩くずやグリフェア(ジュラ紀のカキ類)、石灰岩、粘土が混合

★バーグハウンド88-91点:心地よいフレッシュさを保ちつつも、より円熟した香りを持つワインで、ペトロール香と柔らかな木樽の香り、洋梨のリキュールのアロマが微かなスパイスや花の香りと共に広がる。より重量感のある味わいで、ミッドパレットもより厚みを感じられる。魅惑的なテクスチャーと贅沢な口当たりを持つミディアムボディで、穏やかな甘さを持つ余韻の長い後味を生む。この甘みは、いずれは消えてゆくと思われるが、パローのラインナップの中では、さほど辛口のワインではないと言って良い。《飲み頃:2023+年 | #76/2019/10/10 掲載》



2018 Pouilly-Fuissé Châtaigniers V.V.

上代価格 ¥5,200(税別)

プイ・フイッセ・シャテニエール・ヴィエイユ・ヴィーニュ

フイッセ村近郊にあるシャテニエールの畑は、フリント(黒灰色の石英)が混じる石灰岩質土壌を持つ樹齢60年程の区画で、心地よいミネラル香にしなやかな口当たり、レモンの風味が後味に広がる円やかな白ワインを生みます。

■テクニカル情報■ 産地:ブルゴーニュ南部マコネ地区フイッセ村近郊(AOC プイ・フイッセ)
品種:シャルドネ 100% 樹齢:60年 土壌:フリント(黒灰色の石英)が混じる石灰岩質土壌

★バーグハウンド89-91点:酒齢の若いうちは、マロラクティック発酵の残り香がまだはっきりと感じられるが、心地よく濃厚でパンチの効いた緻密な味わいを持つミディアムボディで、レモンの香りを帯びた酸がワインにしっかりと骨格を与え、非常にドライでクリーンな後味を生む。《飲み頃:2024+年 | #76/2019/10/10 掲載》



2018 Pouilly-Fuissé En France

上代価格 ¥5,500(税別)

プイ・フイッセ・アン・フランス

アン・フランスの畑は、シャトー・ド・フランスとの境目に位置し、石灰岩質土壌を斑(まだら)状の粘土質の層が覆っています。ブドウは1972年と1984年に植樹されたもので、美味でフレッシュな果実のアロマに仄かな塩気が余韻に広がる力強いワインを生みます。

■テクニカル情報■ 産地:ブルゴーニュ南部マコネ地区(AOC プイ・フイッセ) 品種:シャルドネ 100%
樹齢:33~45年(植樹:1972年・1984年) 土壌:石灰岩質土壌の表層部を斑(まだら)状の粘土質の地層が覆う

★バーグハウンド89-91点:円熟した白い木生り果実を思わせるフローラルなアロマが背景に香る。しっかりと凝縮感とややパワフルで大振りのスケール感を纏った興味深い味わいでピロードのように贅沢な口当たりを持ち、堅牢で余韻が長くやや温かみのある後味が広がる。《飲み頃:2024+年 | #76/2019/10/10 掲載》



2018 Pouilly-Fuissé La Verchère V.V.

上代価格 ¥6,400(税別)

プイイ・フュイッセ・ラ・ヴェルシュェール・ヴィエイユ・ヴィーニュ

ドメースに隣接するヴェルシュェールの畑は、南向きの斜面を持ち、土壌は小石や岩屑と、泥灰土を含む石灰岩質土壌が交互に層を成しています。1947～1969年に植樹された平均樹齢60～70年の古木は、豊かなミネラル香と柑橘系果実のアロマを湛えた卓越したワインを生みます。酒齢の若いうちから格別な味わいがお楽しみ頂けますが、素晴らしい熟成力を備えています。

■テクニカル情報■ 産地:ブルゴーニュ南部マコネ地区ヴェルジッソン村(AOC プイイ・フュイッセ)

品種:シャルドネ100% 平均樹齢60～70年(植樹:1947～1969年) 土壌:小石や岩屑から成る土壌と泥灰土を含む石灰岩質土壌が交互に層を成す 畑の標高:320～330メートル 醸造:新樽率15%の樽で12ヶ月熟成させた後、澱引きし、ステンレスタンクで更に2ヶ月熟成

★バークハウンド 89-92点:穏やかな木樽のニュアンスが林檎のエキスやアカシアの花のアロマを縁取っている。瑞々しく美味しい味わいを持つミディアムボディで、ここにもまた木樽の風味が感じられる。口当たりは滑らかで、ほんの僅かに温かみのある後味がどこまでも続く仄かな余韻を生む。樽香が完全にワインに溶け込むまでにもうあと2～3年の熟成期間を要する。

◀飲み頃:2024+年 | #76/2019/10/10 掲載▶



2018 Pouilly-Fuissé Sur la Roche

上代価格 ¥6,400(税別)

プイイ・フュイッセ・シュール・ラ・ロシュ

標高350メートルに位置するラ・ロシュの畑は、白色石灰岩質の土壌を持ち、樹齢40年程の古木から卓越したミネラル感を湛えた豊潤でフルーティなワインを生みます。後味は力強く、長い余韻がどこまでも続きます。

■テクニカル情報■ 産地:ブルゴーニュ南部マコネ地区ヴェルジッソン村(AOC プイイ・フュイッセ)

品種:シャルドネ100% 平均樹齢:40年 土壌:白色石灰岩質 畑の標高:350m 醸造:新樽率20%のオークで12ヶ月熟成させた後、澱引きしステンレスタンクで2ヶ月熟成

★バークハウンド 89-92点:酒齢の若いうちは、還元香とマロラクティック発酵由来の香りがあるが、心地よく重厚な味わいを持つミディアムボディで、ここにもまたマロラクティック発酵後のニュアンスがあり、判読が難しい。しかし、テクニカル上の欠陥は一つ感じられないため、次第に消えてゆくに違いない。◀飲み頃:2025+年 | #76/2019/10/10 掲載▶

★ジャンシス・ロビンソン 16.5/20点:鼻腔に感じられる仄かなスパイスの風味にオークのニュアンスが僅かに感じられるが、さほど自己主張するものではない。またほんのりとしたスモーキーな還元香も微かに感じられる。垂涎を誘う瑞々しくタイトな味わいで、余韻の長い後味が広がる。◀飲み頃:2021-2024年 | 2020/1/15 掲載▶



2018 Pouilly-Fuissé Les Crays V.V.

上代価格 ¥6,400(税別)

プイイ・フュイッセ・レ・クレイ・ヴィエイユ・ヴィーニュ

ロシュ・ド・ヴェルジッソン(石灰岩質の切り立った断崖)の山腹に位置し、陽光の降り注ぐ急勾配の斜面を持つレ・クレイの畑は、石灰岩の岩屑から成る土壌に由来する美しいミネラル香を湛えた繊細で円やかな味わいのワインを生みます。

■テクニカル情報■ 産地:ブルゴーニュ南部マコネ地区ヴェルジッソン村(AOC プイイ・フュイッセ)

品種:シャルドネ100% 樹齢:60年以上 土壌:石灰岩質 醸造:新樽率20%の樽で12ヶ月熟成させた後に澱引きし、ステンレスタンクで更に3ヶ月熟成

★バークハウンド 90-92点 ★Outstanding(傑出したワイン):よく熟れたフレッシュな白果実のアロマに、かろうじて感知することの出来る樽香がごく微かに香り、ほんのりとしたスパイスさも感じられる。非常に快活な味わいで、重厚さは若干控えめながらも、より洗練された口当たりを持つミディアムボディ。仄かなミネラルのニュアンスがほろ苦いレモンの風味を帯びたグリーンでドライな後味に生き生きとした高揚感を添える。少なくともあと2～3年ほどの瓶内熟成を要し、時と共に更に深みを増してゆく。

◀飲み頃:2025+年 | #76/2019/10/10 掲載▶

★ジャンシス・ロビンソン 17/20点



2018 Pouilly-Fuissé En Buland V.V.

上代価格 ¥7,200(税別)

プイイ・フュイッセ・アン・ビュラン・ヴィエイユ・ヴィーニュ

ロシュ・ソルトレの山腹に位置するアン・ビュランの畑は、北西向きの斜面を持ち、素晴らしいミネラルと複雑味、繊細なニュアンスを併せ持つ力強く充実した味わいのワインを生みます。

■テクニカル情報■ 産地:ブルゴーニュ南部マコネ地区ソルトレ・プイイ(AOC プイイ・フュイッセ)

品種:シャルドネ100% 平均樹齢:65年以上(植樹:1934年) 醸造:新樽率35%の樽で12ヶ月熟成させた後、澱引きしステンレスタンクで3ヶ月熟成

★バークハウンド 90-93点:円熟した白い果実のアロマにマロラクティック発酵後の要素がはっきりと感じられる。壮大なスケール感を持つ大ぶりで太みのあるリッチな味わいで、くっきりとしたミネラル感があり、植物由来の芳しい香りを纏った重厚でシリアスな後味が広がる。アン・ビュランは、熟成を重ねて複雑味を増してゆく傑出した実績を誇るワインだが、このワインも、もう暫くの熟成期間を置いて落ち着かせる必要がある。◀飲み頃:2025+年 | #76/2019/10/10 掲載▶

★ジャンシス・ロビンソン 16.5/20点

