

# Domaine Barraud

ドメヌ バロー

凝縮感のある奥深く壮大なスケールを持つプイ フュイッセ



## ～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ヌを構えるドメヌ・バローは、1890年から5世代続く家族経営のドメヌで、現在マコン、プイ・フュイッセ、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。現在、ダニエルは引退し、2006年よりドメヌに参画した息子のジュリアンが「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たワイン造りを実践しています。また、2015年よりダニエルの娘アナイスもドメヌの経営に携わり、家族一丸となってドメヌの改革と発展に努めています。

【写真左:右からダニエル・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・フュイッセのラ・ヴェルシエ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ドル、ドゥミ・ミュイ、バリックなど多様で、アペラシオ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ヌで瓶詰めします。

■醸造哲学■ ドメヌ・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。

## ■2021 ヴィンテージ情報■ <バークハウンド #88 /2022/10/10 掲載>

ジュリアン・バロー「2021年は4月の霜で潜在収量の50%を失いましたが、フイッセでは6月末の雹害により、さらに収量が減りました。他の畑の収量が30~40hl/haであるのに対し、7hl/haという結果でした。量を確保するために様々な区画のブドウを組み合わせる必要があったため、生産できないキュヴェもありました。6月は比較的雨が多く、病害のプレッシャーが強かったため、トラクターをブドウ畑に入れることができませんでした。そのため、防護服を着て手作業で処理しなければならず、5回に渡って処理が必要だった時は特に大変でした。とはいえ、ブドウを救うことができたことは事実で、近所ではウドンコ病で全滅した畑もありました。9月20日に収穫を開始し、11日間かけて丁寧に摘み取りました。良い条件に恵まれ、きれいな果実を得ることができ、選別する必要はほとんどありませんでした。潜在アルコール度数は11.5~12.5%と中程度の数値でした。プルミエ・クリュは、規定では12%以上でなければならないので収穫できる数値に達するまで待たなければなりません。全体として、この年は私たちが直面した問題を考慮しても、はるかに素晴らしいヴィンテージとなりました。結果には満足しています。」



担当:

@millesimes.co.jp

株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801

Fax.03-3295-5619

Millésimes

## 2021 Macon Village Harmonie

マコン ヴィラージュ アルモニ

マコン・フュイッセとマコン・ヴェルジソン 2 区画のブドウを使用したワイン。

上代価格 ¥4,500(税別)

JANコード: 4543190175593

■テクニカル情報■ 産地:ブルゴーニュ南部マコネ地区 品種:シャルドネ 100%

★バーグハウンド 87-89 点:白桃と黄桃の熟したアロマをペトロールや柑橘類ニュアンスが縁取る。リッチな味わいで、並外れた凝縮感をレモンライムの鮮やかな酸が支え、後味はクリーンかつドライで見事なバランスを備えている。控えめながらも素晴らしい仕上がり。《飲み頃:2024+年 | #88/2022/10/10 掲載》



## 2021 Saint-Véran Arpège

サン ヴェラン アルページュ

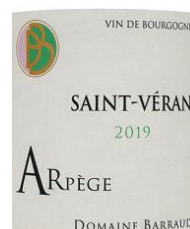
樹齢 20 年と 25 年の 2 区画のブドウをアッサンブラージュしたワインで、半分は樽発酵させ、もう半分はタンクで発酵させています。柔らかくまるやかな口当たりとミネラリーな後味を特徴とします。

上代価格 ¥4,800(税別)

JANコード: 4543190175609

■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:粘土石灰質 樹齢:20 年/25 年 醸造:ステンレスタンク、樽で 11 ヶ月熟成。

★バーグハウンド 88-91 点《Outstanding Top value》:フローラルなアロマに青リンゴ、熟した柑橘類、樽の仄かなニュアンスが溶け合う。リッチでボリューム感のあるミディアムボディの味わいで、調和のとれた深みのある後味が長い余韻を生む。《飲み頃:2025+年 | #88/2022/10/10 掲載》



## 2021 Pouilly-Fuissé Alliance V.V.

プイィ フュイッセ アリアンス ヴィエイユ ヴィーニュ

アリアンスは、ヴェルジソンとフュイッセにある 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。

上代価格 ¥6,000(税別)

JANコード: 4543190175616

■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・フュイッセ村(AOC プイィ・フュイッセ)  
品種:シャルドネ 100% 樹齢:45~65 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  
醸造:樽及びステンレスタンクで発酵。

★バーグハウンド 89-91 点:リッチで濃厚な味わいは、驚くほど力強い。レモンを思わせる快活な酸がバランス良い後味を支えている。《飲み頃:2026+年 | #88/2022/10/10 掲載》



## 2021 Pouilly-Fuissé 1er Cru

プイィ フュイッセ プルミエ クリュ

プルミエクリュ・ラ・マレショードの 2 つの異なる小区画のブドウが使用されています。

上代価格 ¥7,200(税別)

JANコード: 4543190175623

■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(AOC プイィ・フュイッセ) 品種:シャルドネ 100%

★バーグハウンド 90-92 点:魅力的なテクスチャーを持つミディアムボディで、見事な活力、ミネラル感を備え、若々しく堅牢な後味にレモンの風味が広がる。手に取ってみる価値あり。《飲み頃:2027+年 | #88/2022/10/10 掲載》



## 2021 Pouilly-Fuissé 1er Cru En France

プイィ フュイッセ プルミエ クリュ 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。

上代価格 ¥7,800(税別)

JANコード: 4543190175630

■テクニカル情報■ 産地:ブルゴーニュ南部マコネ地区(AOC プイィ・フュイッセ) 品種:シャルドネ 100%  
樹齢:50 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 畑の標高:300m  
醸造:新樽率約 20%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約 3 ヶ月熟成

2020VT★バーグハウンド 90-93 点★Outstanding(傑出したワイン):仄かに広がるトースト香に加えて、白桃、メロン、スパイス、柑橘類のコンフィを連想させる熟した新鮮な果実のアロマが香る。濃厚で洗練されたミディアムボディの味わいは、ふくよかさと言うよりも、ややタイトな印象で、クリーンさと複雑さを兼ね備えたドライな後味へと続く。しっかりとした味わいを持つ。《飲み頃:2026+年 | #84/2021/10/10 掲載》



担当:

@millesimes.co.jp

株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801

Fax.03-3295-5619

Millésimes

## 2021 Pouilly-Fuissé 1er Cru La Maréchaude Clos La Verchère

プイ フュイッセ プルミエ クリュ ラ マレシヨード クロ ラ ヴェルシエール

上代価格 ¥7,800(税別)

JANコード: 4543190175647

ドメーヌに隣接するヴェルシエールの畑は、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ソン村(AOC プイ・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:新樽率約20%の樽で12ヶ月熟成させた後、澀引きし、ステンレスタンクで更に約3ヶ月熟成

★バーグハウンド 91-93点<Sweet spot Outstanding>:控えめながらも樽の香りがはっきりと感じられ、グラニー・スミス・アップル、アカシアの花、柑橘類の涼しげで軽やかなアロマが幾重にも層を成す。明確なミネラル感や若々しい堅牢さ、はっきりとした輪郭を備えた味わいで、非常に引き締まった後味が印象的。実に素晴らしく、将来が楽しみなワインだが、飲み頃まで多少の忍耐が必要だ。

<飲み頃:2027+年 | #88/2022/10/10 掲載>

## 2021 Pouilly-Fuissé 1er Cru Sur la Roche

プイ フュイッセ プルミエ クリュ シュール ラ ロシュ

上代価格 ¥8,300(税別)

JANコード: 4543190175661

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ソン村(AOC プイ・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:380m 醸造:新樽率20%のオークで12ヶ月熟成させた後、澀引きし、ステンレスタンクで約3ヶ月熟成

2020VT★バーグハウンド 91-93点★Sweet Spot Outstanding:まだ樽や二次発酵由来の香りが顕著だが、濃密で快活なミディアムボディの味わいは、上質で、ミネラル感を湛え、クリーンでドライな後味が長い余韻を生む。このワインは、数年の熟成を経て、より洗練された味わいへと発展していくだろう。<飲み頃:2025+年 | #84/2021/10/10 掲載>

## 2021 Pouilly-Fuissé 1er Cru Les Crays

プイ フュイッセ プルミエ クリュ レ クレイ

上代価格 ¥8,300(税別)

JANコード: 4543190175654

ロシュ・ド・ヴェルジソン(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ソン村(AOC プイ・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 畑の標高:320~350m 醸造:新樽率20%の樽で12ヶ月熟成させた後に澀引きし、ステンレスタンクで約3ヶ月熟成

★バーグハウンド 91-93点<Sweet spot Outstanding>:樽由来のトースト香と還元香の刺激的なアロマに続いてコクのあるふくよかなミディアムボディの味わいが広がる。繊細で、絶妙な力強さと凝縮感を備えた後味に魅力的なテクスチャーを感じる。このワインも非常に素晴らしい出来で10年は熟成が効く。<飲み頃:2028+年 | #88/2022/10/10 掲載>

## 2021 Pouilly-Fuissé En Buland V.V

プイ フュイッセ アン ビュラン ヴィエイユ ヴィーニュ

上代価格 ¥9,000(税別)

JANコード: 4543190175678

ロシュ・ド・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(AOC プイ・フュイッセ)

品種:シャルドネ100% 平均樹齢:85年以上 畑の標高:330m 醸造:新樽率約20%の樽で12ヶ月熟成させた後、澀引きしステンレスタンクで3ヶ月熟成

★バーグハウンド 91-94点<Sweet spot Outstanding>:熟したリンゴ、フェネル、湿った石、柑橘類の豊かなアロマをやや強めの樽香が縁取る。リッチで凝縮感を湛えたスケールの大きな味わいが口中に広がり、爽やかなビターレモンの皮を思わせる刺激的な酸を和らげ、若々しく堅牢な後味が長く美しい余韻を生む。通常、アン・ビュランは熟成向きで2021年も例外ではないはずだ。

<飲み頃:2028+年 | #88/2022/10/10 掲載>

担当:

@millesimes.co.jp

株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes