

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・フェイッセのラ・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・ブ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醸成させてゆきます。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醸成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。



■2019 ヴィンテージ情報■ 2019年は、4月に霜の被害を受けた後、暑く乾燥した気候が続いた。霜の影響で開花がうまくいかず、結実不良が多く発生したため収量が減った。9月10日に収穫を開始したが、霜、開花不良、暑さに伴う水不足により、例年と比較して45%も収量が減少した。低収量でありながら興味深いのは、ブドウの粒の数がかなり多かったことだが、果汁は多く含まれていなかった。プラス面として、潜在アルコール度数は13～13.9%と非常に良好で、総酸性は4.4～4.5 g/L、pHは平均3.2であった。全体として品質にはとても満足しているが、ただもう少し収量があればよかったと思う。—ダニエル&ジュリアン・バローより 《バーグハウンド#80/2020/11/10 掲載掲載》

2019 Mâcon-Fuissé

上代価格 ¥3,900(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

2018VT★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りと現れる。より生き生きとした心地よい活力と軽やかなミネラル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》

2018VT★ワイン・アドヴォケート 89点:甘い洋ナシやアプリコットのアロマを湛え、生き生きとした味わいながらも、しっかりとしたコクを感じる、豊満で肉厚感のあるミディアム〜フルボディ。既に表現豊かで、若いうちから楽しめる。《2020年7月1日掲載/飲み頃:2020-2026年》



2019 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 88-90点★Outstanding Top value: 控えめだが、ふくよか且つ新鮮な香りを持ち、白い花、パッションフルーツ、スパイスを思わせるエキゾチックなニュアンスを縁取る樽香が印象的。生き生きとした活力がある、心地よい軽やかなミネラルの香りを帯びたミディアムボディの味わいが幾重にも重なり、新鮮さとバランスの良さを感じる長い余韻が続く。このレベルにふさわしい、飲む価値のあるワイン。

《飲み頃:2022+年 | #80/2020/11/10 掲載》

★ヴィノス 87-89点 ★ジャンシス・ロビンソン 16/20



2019 Saint-Véran Arpège

上代価格 ¥3,800(税別)

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。

■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。

2018VT★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、ミネラル感はい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》



2019 Saint-Véran En Crèches

上代価格 ¥4,500(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 89点★Outstanding Top value:

洋ナシやリンゴのコンポートと花のニュアンスが織りなす、エキゾチックな優しい香りを包み込む程よい樽香。素晴らしい質感があり、心地よさと美味しさを感じるミディアムボディで、バランスの良い、やや堅牢なフィニッシュが長く続く。このレベルにしては、優れたクオリティのワインと言える。早く飲んでも良いが、骨格のあるしっかりとした味わいのため、飲み頃までに3~5年、いやもう少し時間がかかるだろう。《飲み頃:2023+年 | #80/2020/11/10 掲載》

★ヴィノス 87点 ★ジャンシス・ロビンソン 15.5/20点



2019 Saint-Véran Les Pommards

上代価格 ¥5,200(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。

★ヴィノス 89-91 点:2019年ヴィンテージは、黄桃、スイカズラ、仄かなアーモンドを思わせる非常に素晴らしいブーケがある。飲み始めは、エッジのきいた生姜の茎の風味が仄かに感じられ、ミッドパレットは生き生きとした味わいが切れ目なく続く。果実味が溢れるマコネと言うよりむしろ質感のあるタイプで、他と比べても興味深いサン・ヴェランと言える。

◀飲み頃:2022-2027年 | 2021/1 掲載▶

★ジャンシス・ロビンソン 16 +/20 点



2019 Pouilly-Fuissé Alliance V.V.

上代価格 ¥4,600(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

2018VT★バークハウンド 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、バ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▶

2018VT★ワイン・アドヴォケート 90 点:バローのラインナップの中では、常に筋骨たくましい男性的なワインの一つに挙げられるが、2018年は、甘い洋ナシや白い花、ペストリーの見事なアロマが感じられる。肉厚で、成熟した印象にみずみずしさも加わった、豊かな果実味と逞しさを備えたミディアム~フルボディ。◀2020年7月1日掲載/飲み頃:2020-2028年▶



2019 Pouilly-Fuissé Châtaigniers V.V.

上代価格 ¥5,500(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

2018VT★バークハウンド 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▶

2018VT★ワイン・アドヴォケート 92 点:桃、洋ナシ、焼き立てのパン、ナツメグを思わせる表情豊かな香り。溢れる果実味と成熟した印象に生き生きとした酸味が加わった、肉厚で包み込むような味わいを持つミディアム~フルボディ。広がりのあるフィニッシュ。◀2020年7月1日掲載/飲み頃:2020-2030年▶



2019 Pouilly-Fuissé En France

上代価格 ¥5,800(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

★バークハウンド 89-91 点:力強さと凝縮感があり、仄かに磯の風味が感じられ、ほろ苦いレモンや温かみのある後味が広がる。◀飲み頃:2023+年 | #80/2020/11/10 掲載▶



2019 Pouilly-Fuissé La Verchère V.V.

上代価格 ¥6,600(税別)

プイイ・フュイッセ・ラ・ヴェルシュール・ヴィエイユ・ヴィーニュ

ドメーズに隣接するヴェルシュールの畑は、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:優しい樽香に加えて白桃や黄桃、ペトロール、仄かな花を思わせる香りが広がる。リッチでまろやかなミディアムボディで、ミッドパレットは、豊かなコクがあり、生き生きとしたバランスの良い後味が長く続く。

《飲み頃:2024+年 | #80/2020/11/10 掲載》

★ヴィノス 88-90点 ★ジャンシス・ロビンソン 16.5/20点



2019 Pouilly-Fuissé Sur la Roche

上代価格 ¥6,600(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 91-93点★Sweet Spot Outstanding:格別な豊かさと威厳のある逞しさを備えたこのワインは、心地良さと力強さが特徴的。濃厚なエキス分により、やや強めの酸味が柔らかく感じられ、長く美しい余韻が広がる。少し熟成が必要だが、飲み頃までに数年要しない。《飲み頃:2025+年 | #80/2020/11/10 掲載》

★ヴィノス 89点 ★ジャンシス・ロビンソン 16/20点



2019 Pouilly-Fuissé Les Crays V.V.

上代価格 ¥6,600(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:熟した果実の香りを持つ。程よいボリューム感と凝縮感があり、芳醇で贅沢な味わいが特徴の活力あふれるミディアムボディ。磯の風味や複雑性が後味に長く感じられる。

《飲み頃:2024+年 | #80/2020/11/10 掲載》

★ヴィノス 91点 ★ジャンシス・ロビンソン 15.5/20点



2019 Pouilly-Fuissé En Buland V.V.

上代価格 ¥7,600(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・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 91-93点★Sweet Spot Outstanding:香りは閉じ気味の印象だったが、しっかりスワリングするとよく熟れた新鮮なアプリコットや白桃、豊かな柑橘系の果実を思わせる香りがゆっくりと立ち上る。シュール・ラーロシュのように、重厚感と力強さを伴うしっかりとした風味があり、素晴らしい深みと余韻の長さが感じられる。《飲み頃:2026+年 | #80/2020/11/10 掲載》

★ヴィノス 92点 ★ジャンシス・ロビンソン 16.5/20点

