

# 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 フェイツェ



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・フェイツェ、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生み出しています。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ッ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エヌが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。現在、ダニエルは引退し、2006年よりダニエルの息子ジュリアンがドメーヌに参画。2015年からは妹のアナイスも運営に携わっています。「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ながら、家族一丸となってワイン造りに情熱を注いでいます。

【写真左:右からダニエル・バロー、息子ジュリアン、妻マルティエヌ】



■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・フェイツェのラ・ヴェルシェ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、有機農法の認証(ABマーク、ユーローフ)を取得。ブドウはギヨー・ブ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です。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。



### ■2022 ヴィンテージ情報■ 《バーグハウンドより抜粋 #92/2023/8/10 掲載》

ジュリアン・バロー「ヴェルジッソン村に6月21日に雹が降り、被害が多少発生した以外は、特筆すべき気候の変化は無く、比較的穏やかでした。暖かく乾燥していたため、病害のプレッシャーはありませんでした。収穫は8月25日~9月5日に行いました。雹害を受けた果実は、乾燥し、すでに房から落ちていたため、健全な果実を収穫することができました。ブドウの樹はたくさん実をつけたものの、果皮が非常に厚かったため、得られた果汁は少なめでした。潜在アルコール度数は13~13.5%と最適値を示し、酸はやや低めでした。発酵は問題なく完了し、月を経るごとに良い方向に発展し続けています。リッチで豊満なスタイルのワインですが、しっかりと酸があるため、バランスが良いです。2022年は若いうちから愉しめるヴィンテージだと思います。」

担当:

@millesimes.co.jp

株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801

Fax.03-3295-5619

Millésimes

## 2022 Mâcon-Chaintré Les Pierres Polies

マコン シヤントレ レ ピエール ポリ

上代価格 ¥4,600(税別)

JANコード: 4543190180023

比較的標高が低くならかな斜面を持つシヤントレの畑は、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・バローですが、このマコン・シヤントレだけは、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・シヤントレ) 品種:シャルドネ 100%  
平均樹齢:34年 畑:東向き 標高:200m 土壌:シリカ(二酸化ケイ素)を含む粘土砂岩質 醸造:2/3は樽で、1/3はステンレスタンクで熟成 平均生産量:9,000本

★バグハウンド 88点:白桃や黄桃に仄かなライチが香るややエキゾチックなアロマ。瑞々しく、まるやかなミディアムボディの魅力的な味わい。微かにほろ苦い柑橘類の風味を帯びた後味には、絶妙な深みがあり、長い余韻へと続く。若いうちから楽しめる素晴らしいクオリティのワイン。《飲み頃:2026以降 | #96/2024/10/10掲載》  
他誌評価:★ヴィノス 88点



## 2022 Saint-Véran Arpège

サン ヴェラン アルページュ

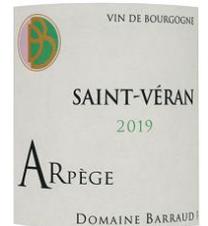
上代価格 ¥5,300(税別)

JANコード: 4543190180054

数区画のブドウをブレンドしたワインで、半分は樽発酵させ、残り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) 畑:アン・シヤタネとレ・ポマールの2区画 品種:シャルドネ 100% 土壌:粘土石灰質 樹齢:25年 平均生産量:3,500本

★バグハウンド 88点:瑞々しいミディアムボディの味わいは上質なコクを備え、ミネラリーでやや硬さを伴う引き締まったクリーンな後味が印象的。1~2年熟成させれば、より深みが増すだろう。《飲み頃:2027以降 | #96/2024/10/10掲載》  
他誌評価:★ヴィノス 88点



## 2022 Saint-Véran En Crèches

サン ヴェラン アン クレッシュ

上代価格 ¥5,800(税別)

JANコード: 4543190180061

ダヴィエにあるアン・クレッシュの畑は、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%  
平均樹齢:45年 畑:南東向き 標高:280m 土壌:白色石灰岩質、粘土質 醸造:1/3はドゥミ・ミュイ、2/3はステンレスタンク、1/3は樽で11ヶ月熟成 平均生産量:6,000本

★ヴィノス 90点:アン・クレッシュの区画は、粘土質を多く含み、2022年はアルページュよりもタイトながらもより緻密で複雑なアロマを持ち、洋ナシや桃の皮、砕いた石を思わせる香りが溶け合う。重みに加えて、心地良いグリップ感と深みを備えた存在感のある味わいで、中盤にジンジャーや白コショウのニュアンスが漂う。樽(使用済みの樽)の要素がしっかり馴染むまで一年は必要だろう。ブラッドオレンジとイチゴのニュアンスが後味に表れる。非常に素晴らしい。《飲み頃:2024-2032年 | 2023/6掲載》  
他誌評価:★バグハウンド 88点



## 2022 Saint-Véran Les Pommards

サン ヴェラン レ ポマール

上代価格 ¥6,300(税別)

JANコード: 4543190180078

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、ブイ・フェイッセ・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%  
平均樹齢:40~60年 畑:北東向き 標高:320m 土壌:石灰岩質 醸造:新樽率20%の樽で12ヶ月熟成させた後、更にステンレスタンクで3ヶ月熟成。平均生産量:4,500本

★ヴィノス 91点:白色や黄色の果実を思わせる鮮やかなアロマにアプリコットのニュアンスと新樽(20%)の香りがきれいに溶け込んでいる。フレッシュで生き生きとした味わいは、バランスが良く、ミカンや柑橘類の果皮のアロマを持ち、緊張感のある後味にブラネの風味が広がる。あつという間にボトル1本飲み干したくなるようなサン・ヴェラン。《飲み頃:2025-2035年 | 2024/6掲載》  
他誌評価:★バグハウンド 89点



## 2022 Pouilly-Fuissé Alliance V.V.

プイ フェイッセ アリانس ヴィエイユ ヴィーニュ

上代価格 ¥6,600(税別)

JANコード: 4543190180085

アリانسは、ヴェルジソンとフェイッセにある3つの畑で収穫された樹齢45~65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、粘土の混じる土壤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・フェイッセ村(AOC プイ・フェイッセ)  
品種:シャルドネ100% 平均樹齢:45-65年 土壤: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:2/3は樽で1/3はステンレスタンクで発酵。平均生産量:14,000本



★ヴィノス 91点:樽で試飲してから、さらに素晴らしく変化したアリانسは、ドライハチミツや黄色い花、蜜蝋の香りを持ち、複雑性が増している。とてもバランスの良い味わいで、伸びやかな酸と躍動感を備えた非常に複雑で魅力的なプイ フェイッセ。

◀飲み頃:2024-2034年 | 2024/6掲載▶

他誌評価:★バーグハウンド:90点

## 2022 Pouilly-Fuissé 1er Cru La Maréchaude Le Bas

プイ フェイッセ プルミエ クリュ ラ マレシヨード ル バ

上代価格 ¥8,300(税別)

JANコード: 4543190180115

プルミエ・クリュ・ラ・マレシヨードの下方に位置する区画で、粘土石灰質の土壤から成る南向きの畑が、力強さと繊細さを兼ねたワインを生みます。

■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・フェイッセ)  
品種:シャルドネ100% 平均樹齢:50年 畑:南向き 畑:300m 土壤:粘土石灰質 醸造:新樽率約20%の樽で11ヶ月熟成させた後、更にステンレスタンクで約3~4ヶ月熟成 平均生産量:3,000本



★バーグハウンド 89点:洋ナシのような白い果肉を持つ果実のアロマが主体で、潰したフェネル、アカシアを思わせる可憐なアロマを仄かな樽香が縁取る。恰幅の良い、ふくよかなミディアムボディの味わいは、かなり力強く、繊細さも備え、クリーンかつ適度に引き締まった後味にはキリッとした酸が広がり、長い余韻へと続く。数年寝かせれば、より調和のとれた味わいへと発展し、さらに高い評価を得るだろう。◀飲み頃:2027以降 | #96/2024/10/10掲載▶

## 2022 Pouilly-Fuissé 1er Cru En France

プイ フェイッセ プルミエ クリュ アン フランス

上代価格 ¥8,800(税別)

JANコード: 4543190180122

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、石灰岩質土壤を斑(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・フェイッセ) 品種:シャルドネ100%  
畑:南向き、東向き 畑:300m 土壤:石灰岩質土壤の表層部を斑(まだら)状の粘土質の地層が覆う  
醸造:新樽率20%の樽で12ヶ月熟成させた後、更にステンレスタンクで3ヶ月熟成 平均生産量:3,500本



★バーグハウンド 89点:樽香と還元香が果実の風味を覆い隠しているため、若いうちに楽しむなら空気にしっかり触れさせたほうが良いだろう。ふくよかでパンチの効いたミディアムボディの味わいで、レモンの風味が漂う引き締まった後味に力強さと温かみを感じる。柑橘類の風味を持つこのワインは、すでにかなりパワフルだが、熟成を経ることでさらに力強さが増していくだろう。◀飲み頃:2027以降 | #96/2024/10/10掲載▶ 他誌評価:★ヴィノス 89+点

## 2022 Pouilly-Fuissé 1er Cru Les Crays

プイ フェイッセ プルミエ クリュ レ クレイ

上代価格 ¥9,300(税別)

JANコード: 4543190180146

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、石灰岩の岩層から成る土壤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・フェイッセ)  
品種:シャルドネ100% 平均樹齢:60年以上 畑:南向き 標高:320-350m 土壤:石灰岩質  
醸造:新樽率約20%の樽で12ヶ月熟成させた後、更にステンレスタンクで約3ヶ月熟成 平均生産量:4,200本



★ヴィノス 93点:素晴らしいアロマを持ち、先に試飲したマレシヨードに比べてメントールのニュアンスがやや顕著だ。よりエキゾチックなスタイルかもしれないが、それもまた魅力的だ。非常にバランスの良い味わいで、かなり力強く、凝縮感のある後味は焦点が定まっていて、驚くほど繊細だ。秀逸なワイン。◀飲み頃:2024-2040年 | 2024/6掲載▶

他誌評価:★バーグハウンド 91点

担当:

@millesimes.co.jp

株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801

Fax.03-3295-5619

Millésimes