

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ィ フュイッセ



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、プイィ・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、最も偉大なドメヌの 1 つとされる作り手です。

初代当主のジャン・マリ・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 年よりダニエルの息子ジュリアンがドメヌに参画。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・プイィ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 年頃からプイィ・フュイッセのラ・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、ユーロリーフ)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レスタン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、ステンレスタンクやフードル、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レスタンクで保管します。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。



■2023 ヴィンテージ情報《バーグハウンド #96 2024 年 10 月 10 日掲載記事より抜粋》■

ジュリアン・バロー「2023 年の生育シーズンは厳しい状況で、特にべと病の発生リスクが高まりましたが、注意深く、こまめに畑を手入れたことで乗り切ることができました。グリーンでよく熟した果実が豊かに実り、9 月 5-18 日に収穫しました。潜在アルコール度数は 12%-13%で、酸はやや低めでした。果実は比較的大ぶりで果汁量が多かったので、優しく圧搾しました。というのも果汁を全て絞り出す必要もなく、また強く圧搾するとカリウムが抽出され、pH が上昇してしまう恐れがあるからです。最初の発酵は問題なく進みましたが、マロラクティック発酵は一部において完了までに時間がかかりました。それ自体は問題ではなく、むしろ良いことなのですが、その影響で今、ワインについてコメントするのは少し難しいと思われます。この年のワインで私が評価している点は、そのバランスの良さにあります。若いうちから楽しめるだけでなく中期の熟成にも耐えるワインです」

担当:

@millesimes.co.jp

株式会社ミレジム

Tel.03-3233-3801

Fax.03-3295-5619

Millésimes

2023 Mâcon-Chaintré Les Pierres Polies

上代価格 ￥4,600(税別)

マコン シヤントレ レ ピエール ポリ

JAN: 4543190185486

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:35 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 11 ヶ月熟成 平均生産量:9,000 本



★バークハウンド 86-88 点:やや控えめなノーズながらも、ふくよかで瑞々しい味わいがエキゾチックな果実の風味を際立たせている。余韻は長く、あと 2、3 年寝かせればより深みが増してくるだろう。とはいえ、リリース直後も十分美味しく味わえる。

《飲み頃:2026 年以降 | #96/2024/10/10 掲載》

2023 Mâcon-Fuissé Les Chailles

上代価格 ￥4,900(税別)

マコン フュイッセ レ シャイユ

JAN: 4543190185493

石の多い土壌からなる東向きの畑で栽培。アブリコットや柑橘類、ジンジャーを思わせる豊かな風味と程良いグリップ感を備えた味わいが特徴です。

■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・フュイッセ) 品種:シャルドネ 100%
平均樹齢:30 年 畑:東向き 標高:350m 土壌:30-40cmの石の層で形成され、下層土は粘土質土壌から成る 醸造:ドゥミ・ミュイ(600L)とステンレスタンクで 11 ヶ月熟成 平均生産量:6,500 本



★バークハウンド 87-89 点:よく熟したアロマを持ち、ペトロールやリンゴ、カットした柑橘類のニュアンスが幾重にも重なりながら広がっていく。味わいは、撫でるような優しい質感やふくよかさに加えて力強さも備えたミディアムボディで、深みと持続性があり、引き締まったクリーンな余韻にやや温かみを感じる。酒齢が若いうちからも楽しめる。《飲み頃:2026 年以降 | #96/2024/10/10 掲載》

2023 Mâcon-Vergisson La Roche

上代価格 ￥5,300(税別)

マコン ヴェルジッソン ラ ロシュ

JAN: 4543190185509

標高 380m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・ヴェルジッソン) 品種:シャルドネ 100%
平均樹齢:40 年 畑:南東向き 標高:380m 土壌:石灰質土壌 醸造:1/3 はドゥミ・ミュイ、1/3 はステンレスタンク、1/3 は樽で 11 ヶ月熟成 平均生産量:5,500 本



★バークハウンド 88-91 点★Outstanding Top Value★(最高のバリューワイン):リンゴや洋ナシのコンポートの仄かなアロマが香る。豊潤なミディアムボディの味わいは、まろやかでありながらレモンのような酸が後味を引き締め、クリーンで深みのある長い余韻を生む。素晴らしい仕上がり。検討の価値あり。《飲み頃:2027 年以降 | #96/2024/10/10 掲載》

2023 Saint-Véran Arpège

上代価格 ￥5,300(税別)

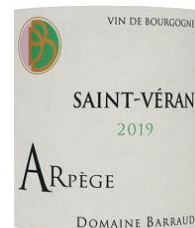
サン ヴェラン アルページュ

JAN: 4543190185516

数区画のブドウをブレンドしたワインで、柔らかくまろ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:複数区画のブレンド
品種:シャルドネ 100% 土壌:粘土石灰質 樹齢:25 年 醸造: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:3,500 本

★バークハウンド 87-89 点:フレッシュ感と程よいコクが魅力的。ミディアムボディ。このワインの真価を知るには来年の今頃、瓶詰したものをテイステイングしてみる必要がある。《飲み頃:2027 年以降 | #96/2024/10/10 掲載》



2023 Saint-Véran En Crèches

上代価格 ￥5,800(税別)

サン ヴェラン アン クレシュ

JAN: 4543190185523

ダヴァイエにあるアン・クレシェの畑は、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:石灰岩質 醸造:ドゥミ・ミュイ、ステンレスタンク、樽(1/3 ずつ)で 11 ヶ月熟成 平均生産量:6,000 本



★バークハウンド 87-90 点:優しく撫でるような滑らかな質感を備えたミディアムボディの味わいで、凝縮感があり、フランスの良い余韻は長め。今のところ判断が難しいが、瓶詰される頃には、この評価に見合う仕上がりになっているだろう。《飲み頃:2027 年以降 | #96/2024/10/10 掲載》

2023 Saint-Véran Les Pommards

上代価格 ￥6,300(税別)

サン ヴェラン レ ポマール

JAN: 4543190185530

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・フュイッセ・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: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

★バークハウンド 88-90 点:トースト香が漂うノーズ。見事な豊かさと躍動感を備えたミディアムボディの味わいは瑞々しく、程よく引き締まったシリアスな余韻で締めくくられる。《飲み頃:2027年以降 | #96/2024/10/10 掲載》



2023 Pouilly-Fuissé Alliance V.V.

上代価格 ￥6,600(税別)

プイ フュイッセ アリアンス ヴィエイユ ヴィーニュ

JAN: 4543190185547

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・フュイッセ村(AOC プイ・フュイッセ)
品種:シャルドネ 100% 平均樹齢: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:2/3は樽で1/3はステンレスタンクで熟成。平均生産量:14,000本

★バークハウンド 89-91 点:ボリューム感とふくよかさを備えたミディアムボディの力強い味わい。瑞々しくバランスの取れた余韻がどこまでも続く。《飲み頃:2028年以降 | #96/2024/10/10 掲載》



2023 Pouilly-Fuissé Les Châtaigniers V.V.

上代価格 ￥7,000(税別)

プイ フュイッセ レ シャテニエール ヴィエイユ ヴィーニュ

JAN: 4543190185554

フュ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ュイッセ村近郊(AOC プイ・フュイッセ)
品種:シャルドネ 100% 平均樹齢:60年 畑:東向き 標高:340m 土壌:フリント(黒灰色の石英)が混じる石灰岩質土壌 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:5,500本

★バークハウンド 89-91 点:華やかな花のアロマに洋ナシ、リンゴ、仄かな柑橘類のニュアンスが香る透明感のあるノーズ。深みのあるミディアムボディの味わいで、見事な躍動感としっかりとした濃密感があり、心地よく引き締まった長い余韻に仄かに温かみを感じる。数年寝かせれば、より深みが増すだろう。《飲み頃:2028年以降 | #96/2024/10/10 掲載》



2023 Pouilly-Fuissé 1er Cru La Maréchaude Le Bas

上代価格 ￥8,300(税別)

プイ フュイッセ プルミエ クリュ ラ マレショード ル バ

JAN: 4543190185561

プルミエ・クリュ・ラ・マレショードの下方に位置する区画で、粘土石灰質の土壌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・フュイッセ)
品種:シャルドネ 100% 平均樹齢:50年 畑:南向き 標高:300m 土壌: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

★バークハウンド 89-92 点:アクセントの効いた樽香。優しく撫でるような質感を備えた魅惑的なミディアムボディの味わい。見事な力強さと凝縮感を備え、仄かに野趣を帯びたバランスの良い余韻がどこまでも続く。《飲み頃:2027年以降 | #96/2024/10/10 掲載》



2023 Pouilly-Fuissé 1er Cru En France

上代価格 ￥8,800(税別)

プイイ フェイッセ プルミエ クリュ アン フランス

JAN: 4543190185578

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 プイイ・フェイッセ) 品種:シャルドネ 100%
畑:南向き、東向き 平均樹齢:50年 畑:300m 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
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



★バークハウンド 89-91 点:熟した白い果肉の果実やスパシーな柑橘類のコンフィのアロマに程よい樽香が漂う。味わいは、特に濃厚というわけではないが、生き生きとしていて、洗練された質感を持つ。ミディアムボディ。程よく引き締まったバランスの良い余韻が印象的。あと数年熟成させればより深みが増すだろう。《飲み頃:2028年以降 | #96/2024/10/10 掲載》

2023 Pouilly-Fuissé 1er Cru La Maréchaude Clos La Verchère

プイイ フェイッセ プルミエ クリュ ラ マレショード クロ ラ ヴェルシェール

上代価格 ￥8,800(税別)

JAN: 4543190185585

ドメーヌに隣接するヴェルシェールの畑は、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 プイイ・フェイッセ)
品種:シャルドネ 100% 畑:南向き 平均樹齢:65年 標高:300m 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 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:6,000本



★バークハウンド 89-92 点:樽香が漂うノーズ。力強さや濃厚さというより、むしろ繊細さが際立つミディアムボディの味わいで、程よく引き締まった長い余韻にほんのり温かみを感じる。《飲み頃:2027年以降 | #96/2024/10/10 掲載》

2023 Pouilly-Fuissé 1er Cru Les Crays

上代価格 ￥9,300(税別)

プイイ フェイッセ プルミエ クリュ レ クレイ

JAN: 4543190185592

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 プイイ・フェイッセ)
品種:シャルドネ 100% 平均樹齢:40年 畑:南向き 標高:320-350m 土壌: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



★バークハウンド 90-92 点:大柄でボリューム感のあるミディアムボディの味わい。滑らかな質感を備え、輪郭のはっきりとしたミネラルを伴うバランスの良い余韻がどこまでも続く。より深みが増せば、さらに高い評価が期待できるだろう。徐々にそのレベルに近づきそうなポテンシャルを秘めている。《飲み頃:2028年以降 | #96/2024/10/10 掲載》

2023 Pouilly-Fuissé 1er Cru Sur la Roche

上代価格 ￥9,300(税別)

プイイ フェイッセ プルミエ クリュ シュール ラ ロシュ

JAN: 4543190185608

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 プイイ・フェイッセ)
品種:シャルドネ 100% 平均樹齢:40年 畑:南向き、東向き 標高:380m 土壌:石灰質
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:6,000本



★バークハウンド 89-92 点:ペトロールや熟した白い果肉の果実、柑橘類のコンフィの香りとともに程よいふくよかな樽香が広がる。瑞々しく、優しく撫でるような質感を備えた豊かな味わい。濃密過ぎないミディアムボディで、より深みが増せばさらに良くなるだろう。バランスの良い余韻がどこまでも続く。《飲み頃:2028年以降 | #96/2024/10/10 掲載》

担当:

@millesimes.co.jp

株式会社ミレジム

Tel.03-3233-3801

Fax.03-3295-5619

Millésimes

2023 Pouilly-Fuissé En Buland V.V

上代価格 ￥9,900(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

JAN: 4543190185615

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、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:85年以上 畑:北向き、東向き 標高:330m 土壌:粘土石灰質 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:4,200本

★バークハウンド 90-92 点★Outstanding Top Value★(最高のバリューワイン):樽香が漂う。優しく撫でるような質感を持つ、瑞々しいミディアムボディの味わいは焦点が定まっていて、官能的なテクスチャーを備えている。その一方で、ギュッと詰まった後味はややタニックでシリアス。飲み頃までもう少し時間が必要だ。

《飲み頃:2028年以降 | #96/2024/10/10 掲載》

