

Domaine Ballorin&F

ブルゴーニュ地方
ドメーヌ・バロラン・エ・エフ

バイオダイナミ栽培・自然醸造ならではのテロワールの味わい！

2011年7月、夏の輝く太陽がコートドールを照らす中、ブルゴーニュの中心地ニュイサンジールジュからグランクリュ街道をディジョン方面へ北に向かい、ヴォーヌロマネの特別な畑を左に眺めつつ、暫く車を走らせるとそこはモレサンドニ。

ジル・バロランは、ドメーヌをこの地に築くことが長年の夢でした。最愛の家族と暮らす自宅の一階にある醸造所は、野性的な彼の風貌に似合わず、きちんと整理されて清潔そのもの。カーヴの隣にあるオフィス兼ショールームには畑の位置をプロットしたテロワールマップや日本のワイン雑誌がディスプレイされ、とても心地良い空間が造られています。2005年に創設されたドメーヌ・バロラン&Fは、この地ではまったくの新しい生産者ではありますが、既に名声を築こうとしています。「&F」のFはfilles(娘たち)famille(家族)femme(奥様)を意味しており、ジルの家族への熱い想いが伝わってきます。ディジョンでワイン造りとは全く関係のない家系に生まれたジル・バロランは、少年の頃に収穫を手伝った時からワインに魅せられました。商業学校へ通いマーケティングを学び、「いつか自分のワインを造りたい」という夢を叶えるべく1996年にポーヌのネゴシアンに就職したのがこの世界への第一歩、その後アントナン・ロデ社で働きつつ醸造学校に通って猛勉強、フィリップ・シャルロパンやジャック・プリウールで修行を積み、遂に2005年念願のドメーヌを立ち上げました。そして2007年には現在のモレサンドニに移転し、強い信念のもと一歩ずつ着実に大きな夢を実現しつつあります。



自ら耕すブドウ畑は、北のマルサネからニュイサンジールジュまでのエリアで5.5ha、それぞれのテロワールをしっかりと表現するために全ての畑でバイオダイナミを実践しています。自ら調査したブレパレーションを使用、月のカレンダーに従って栽培醸造を行うなど2008年から本格的にバイオダイナミ栽培へ移行し2009年にはデメテルの認証も取得しました。ブドウが限りなく健全に完熟するように徹底的に畑仕事を行い、大切な果実が傷まないよう20kgの小さな収穫カゴを使用するなど最大限の注意を払います。収穫後100%除梗、生自酵母のみで発酵、補糖なし、2010年よりSO2無添加、新樽比率20%程度で樽熟成、その後マリアトゥーンのカレンダーに従いタンクへ移動し、無清澄・無濾過で瓶詰します。「ブドウ本来の純粋さと繊細さと果実味を失わない為の細心の心づかい」が醸造のキーワードです。

ジルの目指すワインスタイルは極めてシンプル、「畑は自然の一部でワインは自然の産物!」「その土地の声を聞くことでテロワールを表現すること!」「畑の仕事を最も大切に醸造時には余分な介入をしないこと!」と熱く語ります。ピュアな果実味とナチュラルで心地良いエキス分が身体にしみわたる「愛情たっぷりのワイン」を是非お楽しみ下さい。



Diony

【34447】Bourgogne Aligote ブルゴーニュ・アリゴテ17				【34065】Le Chardot ル シャルド16			
呼称	Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ アリゴテ			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,000			参考小売	¥3,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオダイナミ/エコセール デメテール			栽培/認証	バイオダイナミ/エコセール デメテール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	泥土 白泥灰土	200 ~ 400m・東	0.3ha・45hl/ha		泥土 白泥灰土	200 ~ 400m・東	0.3ha・45hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	アリゴテ100% (手摘み/平均40年)			品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み/平均53年) (マコン産)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月中旬収穫/空気圧式圧搾			発酵	9月中旬収穫/空気圧式圧搾		
熟成	600Lの古樽とステンレスタンクで11ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2018年8月			熟成	600Lの古樽とステンレスタンクで11ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2017年8月		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:11mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	12.5%		
特徴	ブルゴーニュ・コートドール最北端シャピトルで育ったアリゴテをプレスし600Lの古樽とステンレスタンクで発酵・熟成しました。17年はマイルドな気候で例年に比べ収穫時期が早まりました。輝くレモンイエロー色、香ばしいセサミやグレープフルーツのアロマ、丸くフルーティなアタックに伸びやかな酸と塩気が交じり合い、優しい余韻に包まれます。			特徴	2016年は寒くて複雑な気候で遅霜の被害を相当受けたので買いブドウで造らざるを得なかったミレジムです。マコンで育ったシャルドネをプレスし600Lの古樽とステンレスタンクで11ヶ月間発酵・熟成しました。光沢のある山吹色、バターやプリオッシュの奥からオレンジの香り、丸く落ち着いたアタックに熟成感を感じる穏やかな味わい、薄めのエキスが心地の良いアフターへと流れます。		
【34446】Bourgogne Chardonnay ブルゴーニュ シャルドネ17				【34066】Le Merlot ルメルロー 16			
呼称	Bourgogne ブルゴーニュ			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,000			参考小売	¥3,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオダイナミ/エコセール デメテール			栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	泥土 白泥灰土	200 ~ 400m・東	0.3ha・45hl/ha		粘土石灰	200 ~ 400m・東	0.3ha・35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み/平均40年)			品種 (収穫/樹齢)	メルロー 100% (手摘み/平均53年) (ベルジュラック産)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月中旬収穫/空気圧式圧搾			発酵	9月上旬収穫/除梗		
熟成	600Lの古樽とステンレスタンクで11ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2018年8月			熟成	ステンレスタンクで8日間醸し、空気圧式圧搾 228Lの古樽とステンレスタンクで21日間発酵 228Lの古樽で11ヶ月間マロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2017年8月		
SO ₂	無添加 トータル:12mg/L			SO ₂	無添加 トータル:13mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	マルサネ村、17年は温暖で例年より早めの9月中旬に収穫を行いました。トラクターと馬で耕起する泥土・白泥灰土の畑で育つ樹齢40年のシャルドネをプレスし、600Lの古樽とステンレスタンクで発酵・熟成しました。輝くイエローゴールドの外観から、クワッサンや焼き菓子の甘い香り、ふっくらとしたアタックに高めの酸と果実感のバランス、落ち着いた味わいがアフターへと流れます。			特徴	16年は寒く複雑な気候で遅霜の影響で収量が激減し買いブドウで造りました。ベルジュラック産の樹齢53年のメルローを9月上旬に収穫、除梗し醸し後プレス、228Lの古樽とステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。詰まったガーネット色、インクやカシスの果実の香り、滑らかな口あたりに溶け込むタンニンと優しい熟成感、瑞々しい味わいが均衡のとれた余韻を演出します。		
【34448】Bourgogne Pinot Noir Le Bon ブルゴーニュピノワールルボン17				【33811】Marsannay Les Echezots マルサネレゼゼゾー 15			
呼称	Bourgogne ブルゴーニュ			呼称	Marsannay マルサネ		
参考小売	¥4,000			参考小売	¥5,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオダイナミ/エコセール デメテール			栽培/認証	バイオダイナミ/エコセール デメテール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	200 ~ 400m・東	0.75ha・35hl/ha		粘土石灰	200 ~ 400m・東	1ha・45hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノワール100% (手摘み/平均50年)			品種 (収穫/樹齢)	ピノワール100% (手摘み/平均35年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月上旬収穫/除梗			発酵	9月上旬収穫/除梗		
熟成	ステンレスタンクで8日間醸し、空気圧式圧搾 228Lの古樽とステンレスタンクで21日間発酵 228Lの古樽で11ヶ月間マロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2017年8月			熟成	ステンレスタンクで8日間醸し、空気圧式圧搾 228Lの古樽とステンレスタンクで21日間発酵 228Lの古樽で18ヶ月間マロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2017年3月		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:0mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	シャルム・シャンベルタンと同質の粘土石灰土壌で、ピノワールの魅力をバイオダイナミ栽培により最大限に引き出しています。除梗し8日間醸し、228Lの古樽とステンレスタンクで発酵、228Lの古樽で熟成しました。明るいうるいピー色、還元奥からほんのりフランボワーズなどの果実の甘いアロマ、ピュアなアタックにこねられたタンニン、優しい酸とシルキーな味わいがアフターを包みます。			特徴	15年はとても暑く乾燥したミレジムでブドウが非常によく熟しました。コートドール最北マルサネ村、粘土石灰土壌のピノワールを除梗し醸し後プレス、228Lの古樽とステンレスタンクで発酵、古樽で熟成しました。粘性豊かなガーネット色、フランボワーズやカシス、ブラックペッパーの香り、瑞々しい口あたりに繊細なタンニン、穏やかな酸味とほのかな甘味が見事な余韻を構築します。		

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください。(基本的に15度以下の保存をお願いします)

Diony