

# Domaine Ballorin&F

ブルゴーニュ地方  
ドメーヌ・バロラン・エ・エフ

コートドールの希少なバイオダイナミスト“ジル・バロラン”  
SO2無添加、一切補糖なし！  
自然栽培・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ヌイサンジョ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。

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二に移転し、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、北のマルサネからヌイサンジョ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。自ら調査したプレパラシオンを使用、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し、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、自生酵母のみで発酵、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し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。

※アリゴテとシャルドネ、ピノノワールのルボンハはディジョン(ジルの出身地)とマルサネの間、コートドール最北の村「Chenôve」シュノーヴの特別な区画であるシャピトルのブドウから生み出されます。シャルムシャンバルタンと同質の粘土石灰土壌(石灰多め)です。

※パストゥグランの畑は、クロヴァージュの向い(グランクリュ街道を挟んで東側)です。



*Diony*

[33814] Bourgogne Aligote Le Hardi ブルゴーニュ・アリゴテル アルディ 15				[33813] Bourgogne Blanc Sans Peur ブルゴーニュ・ブラン サン・ブル15			
呼称	Bourgogne ブルゴーニュ			呼称	Bourgogne ブルゴーニュ		
参考小売	¥3,200			参考小売	¥4,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール、デメテル			栽培/認証	ビオディナミ/エコセール、デメテル		
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
	石灰土壌	200～400m・東	0.3ha・45hl/ha		粘土の多い粘土石灰	200～400m・東	0.6ha・42hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	アリゴテ100% (手摘み/平均50年)			品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ50%(手摘み/平均53年) シャルドネロゼとシャルドネミュスケと ピノグリ50%(手摘み/平均43年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	4～5日間醸し[12℃]後、ステンレスタンクで 18日間[25℃]マロラクティック発酵			発酵	4～5日間醸し[12℃] 600Lの木樽で18日間[28℃]発酵(マロラクティック発酵あり)		
熟成	20hLのステンレスタンクで10ヶ月[15℃]熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2015年9月4日			熟成	そのまま10ヶ月熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2015年9月4日		
SO <sub>2</sub>	熟成時に2mg/L トータル:21mg/L			SO <sub>2</sub>	熟成時に2mg/L トータル:36mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	13.5%		
特徴	ブルゴーニュ公フィリップ2世の名「ル・アルディ」を冠したキュヴェ、コートドール最北端シャピトルの石灰土壌で育つアリゴテをステンレスタンクで醸した後、発酵熟成しました。ライトイエローで粘性のある外観からレモングラスやペパーミントの香りを感じます。フレッシュなグレープフルーツを連想する味わいは柔らかい酸と程よい苦味が旨味エキスが溢れんばかりに広がる仕上がりです。			特徴	マルサネ村の粘土石灰土壌に混植された高樹齢のシャルドネとシャルドネロゼ、シャルドネミュスケ、ピノグリを醸した後、600Lの木樽で発酵、そのまま10ヶ月熟成しました。憂いのあるイエローの外観からバタースコッチや柑橘と蜜のアロマを感じます。ボリュームある果実と誇らしいミネラル感、膨らみがあり詰まりのあるストラクチャーにアフターの酸がシャープな印象を与えてくれます。		
[33661] Marsannay Coeur De Rose マルサネ・クール・ド・ロゼ15				[32271] Bourgogne Rouge Le Bon ブルゴーニュ・ルージュ ル・ボン12			
呼称	Marsannay Rosé マルサネ・ロゼ			呼称	ブルゴーニュ		
参考小売	¥3,400			参考小売	¥3,600 JAN:4571455194058		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール、デメテル			栽培/認証	ビオディナミ/エコセール、デメテル		
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
	小石まじりの石灰	200～400m・東	0.35ha・35hl/ha		グレジテ(磨かれた礫岩) 粘土	100m・東	0.8ha・15hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノワール100% (手摘み/平均40年)			品種 (収穫/樹齢)	ピノワール100% (手摘み/平均50年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	4～5日間[12℃]醸し後、 600Lの木樽で18日間[22℃]発酵(マロラクティック発酵あり)			発酵	24時間[28℃]醸し後、ステンレスタンクで 21日間[28℃]アルコール発酵		
熟成	228Lの木樽で10ヶ月熟成 無濾過・無清澄			熟成	木樽で12ヶ月[12℃]熟成 無濾過・無清澄で瓶詰め		
SO <sub>2</sub>	熟成時に5mg/L トータル:17mg未満			SO <sub>2</sub>	マロラクティック発酵時:20mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	12.5%		
特徴	ビオディナミ栽培で育つピノワールを醸した後、600Lの木樽で18日間発酵、228Lの木樽で10ヶ月熟成しました。ほんのりオレンジを帯びたサーモンピンクの外観から例年よりも落ち着いた揮発酸のニュアンスや野菜の香りを感じます。ハーブウォーターの爽やかなニュアンスとトマトをかじったフレッシュな酸味が深く、抜栓後すぐにも楽しんで頂け、お食事との相性抜群のロゼです。			特徴	シャルムジ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ビオディナミ栽培により最大限に引き出しています。24時間の醸し後、ステンレスタンク内発酵、木樽で12ヶ月間低温熟成、無清澄無濾過で瓶詰めしました。やや薄い色調のルビー色にローズマリーなどのハーブ香とプラムのエキスを感じつつ、凝縮した果実味と上品な塩気が織り混じる、調和の取れた味わいです。		
[33516] Côte de Nuits-Villages Le Village コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ ル・ヴィラージュ14				[33659] Marsannay Les Echezots マルサネ・レ・ゼシエゾー 14			
呼称	Côte de Nuits-Villages コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ			呼称	Marsannay マルサネ		
参考小売	¥4,800 JAN:4571455201220			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	ビオディナミ/エコセール、デメテル			栽培/認証	ビオディナミ/エコセール、デメテル		
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 泥灰岩	200～400m・東	1ha・28hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノワール100% (手摘み/平均70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	4～5日[12℃]醸し後、 228Lの木樽で18日間[28℃]発酵			発酵	4～5日間[12℃]醸し後、 228Lの木樽で18日間[28℃]発酵(マロラクティック発酵あり)		
熟成	木樽で12ヶ月熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2015年11月17日			熟成	そのまま12ヶ月熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2016年11月28日		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:13mg/L			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:20mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	コンブラシアン村のジュラ紀に形成されたカルシウム濃度の高い、東向きの石灰岩土壌で育つ樹齢70年のピノワールを4～5日間醸し、木樽で18日間発酵後、12ヶ月熟成し瓶詰めしました。濃いルビーの外観から、スワリングするとプラムやバラのアロマが広がります。瑞々しいエキスは落ち着いていて、芯のある果実と旨みがじわじわと染み渡り、バナナ香が最高のアフターを演出します。			特徴	コートドール最北マルサネ村の赤です。小石を含む石灰土壌、ビオディナミ栽培で健康に育ったピノワールを醸した後、228Lの木樽で発酵、そのまま12ヶ月熟成し瓶詰めしました。やや濃いガーネットの外観から、シャルキュトリーやクランベリー、プラムの香り、涼感のある果実が滑らかに流れる中程度のボリューム感で、まだほんのり荒いタンニンですが今後の熟成に期待が高まります。		

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*