

Domaine Léon Barral ドメーヌ・レオン・バラル

オーナー: Didier Barral ディディエ・バラル
 地域: Languedoc Faugeres フォージェール
 地区、村: Lentheric レンテリック
 醸造責任者: Didier Barral ディディエ・バラル
 栽培責任者: Didier Barral ディディエ・バラル
 コンサルタント: なし
 ホームページ: <http://www.domaineleonbarral.com>



創業年: 1993 年

歴史: レオンは祖父の名前で父の代までは協同組合にブドウを全量売っていた。1993 年に現当主のディディエ・バラルと兄のジャン・リュック・バラルが畑を引き継ぐ。と同時に実家に隣接する醸造施設を購入し、醸造、元詰めを始める。1994 年ヴィンテッジですでにラングドックを代表する造り手としての名声を得たが、実験精神が旺盛で、高い理想に向かって努力をおしまないディディエのワインは年を追うごとに洗練されたクラスを備えていっている。初期のころと比べ醸造方法も変化しており、現在は醸造過程で SO₂ を使用していない。味わいはミネラリーで、高い酸に支えられているが、上品な味わいで凝縮した果実味と奥行き、すべての要素が高いレベルでまとまっている。

牛、豚、馬、鶏などの家畜を 100 頭以上飼っていて冬の間家畜を畑に放っている。ブドウ畑に牛や豚のいる光景はなんとも言えない心地よさを与える。現実的には家畜を放つことで畑に生態系が作りそれが、ワイン造りに重要なことなのだとしてディディエは考えている。特に重要な事は牛の糞の作用で、大きな糞の塊はミミズやその他の虫たちの餌となる。その小さな虫たち(特にミミズ)が畑に小さな穴を掘ることにより雨水が地中深くまで達することができる、とディディエは話す。この地中深くまでしみ込んだ水が効果を発揮するのは収穫前のブドウの糖度が上がっていく時期。果実が熟すにつれ、糖度は上がり酸度は下がっていくが土中の水分はその酸の減少を抑えることができる。これにより南仏らしい凝縮した果実味と酸を両立したワインを作り出すことができる。



造り手略歴: 2 人も農業技術の高専卒業後、ディディエは主に醸造。ジャン・リュックは主に農業機械の操縦、調整の形でワイン造りに関わっている。

哲学: 「ラングドックの現状は、生産過剰で、ワインの価格は下がりっぱなし。輸出市場で成功している造り手もいるが、市場は厳しい。多くの造り手やインポーターはアルコリックで、重々しく大柄なスタイル、タニックなワインが上質なラングドックのスタイルと考えているようだ。しかしそういったワインは、収量が多いためタニンが熟しておらず、フレッシュさに欠け、

酸が低く、マロラクティックを人為的にストップしたものが多い。充実した果実味と十分な酸がなければ、ラングドックのワインは重い一方で、私には飲めない。十分な果実味と、酸に支えられたフレッシュさを備えたワインが私の目指すスタイルだ。」

【畑について】

栽培方法:ビオロジック(認証なし)

その栽培方法の開始時期:1993年～

その栽培方法を適用している畑名:全て

栽培方法の将来的な展望:以降も変わらず

認証機関:なし

土壌:頁岩(シスタ)、石灰岩、粘土

微気候:地中海性気候(西のPyrénéesと東のAlpesから降りてくる風がぶつかり合い、辺り一帯には冷たい風が昼夜強く吹き続けているので気温の割に非常に寒い。)

自社ブドウ畑面積(ha):33ha

契約ブドウ畑面積(ha):なし

自社ブドウ畑の数(ヶ所):20ヶ所

自社栽培ブドウ品種:サンソー、グルナッシュ、カリニャン、ムルヴェードル、シラー、テレット、ヴィオニエ、ルサンヌ、テレ・ブラン&テレ・グリ

ブドウ以外の自社農作物:オリーブ、麦

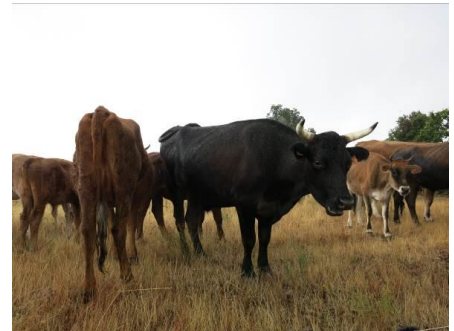
ブドウ畑以外の自社畑総面積(ha):70ha

主な仕立て方法:ゴブレ

仕立ての支柱の素材:木

仕立ての添え木の素材:木

堆肥:有機肥料を購入、自社所有の家畜の糞(牛と馬が放牧されている)



【醸造について】

酵母のタイプ:野生酵母

压榨方式:垂直プレス

醗酵容器:コンクリートタンク100～200hl、ステンレスタンク60hl

熟成容器:バリック、コンクリートタンク

醸造:赤は若木のブドウだけ除梗してコンクリートタンクで発酵後、各キュヴェ毎に樽やタンクに振り分けられて熟成。

白は古典的な垂直式プレス機で三日間にも及ぶ長い压榨を経てステンレスタンクで醗酵後樽熟成。冷却はせず、

SO2添加なしで72時間放置。

セラー環境:醸造所は古く実家に隣接し、斜面を削った時の地面を壁に残して建っている。畑は1つ5km離れたものを持っているが他はセラーから近い。

年間生産ボトル本数:100,000本/年

【ラシーヌの取り扱いの経緯】(合田さん/塚原さんによる記述)

ディディエ談:

「ラングドックの現状は、生産過剰で、ワインの価格は下がりがちなし。輸出市場で成功している造り手もいるが、市場は厳しい。多くの造り手やインポーターはアルコリックで、重々しく大柄なスタイル、タニックなワインが上質なラングドック

クスタイルと考えているようだ。しかしそういったワインは、収量が多いためタニンが熟しておらず、フレッシュさに欠け、酸が低く、マロラクティックを人為的にストップしたものが多い。充実した果実味と十分な酸がなければ、ラングドックのワインは重い一方で、私には飲めない。十分な果実味と、酸に支えられたフレッシュさを備えたワインが私の目指すスタイルだ。」

いずれのキュヴェも驚くばかりの美しい均整、フィネスに満ちている。柔らかな果実味が印象的である。