

Domaine Baud Génération 9

ドメーヌ・ボー・ジェネレーション・ヌフ



" Vignerons, bien plus d'un metier "

「ワイン生産者、それは単なる職業ではない」

ジュラ中央部のル・ヴェルノワ村に1740年から続くヴィニュロンの家系で、1987年に8代目のジャン・ミッシェルとアランの兄弟が自社ビン詰めを開始。2016年に、シャンパーニュ、アルザス、ブルゴーニュ、ボルドー、コート・デュ・ローヌなどで広く修行した息子の9代目バステアン・ボーが継承し、お姉さんのクレマンティーヌとともにドメーヌを運営しています。

コート・ド・ジュラに15.5ha、シャトー・シャロンに3.5ha、レトワールに3haを所有しており、その全面積で、実質ビオロジックの厳格なリュット・レゾネ栽培を実践しています（2014に「Terra Vitis」の認証取得）。

「9世代にわたって父から子へ代々伝えられてきた、植樹法や天候の読み方といったぶどう栽培の極意、そして、収穫されたぶどうの特性の見極め方やそれに応じた細かい醸造の秘技の数々。これこそが私たちの宝です」。

「パリで自然派ジュラワインのブームが起こったことをきっかけに、近年、ナチュラル系のワイン造りに転換する生産者が増えてきました。しかしその結果、どのジュラワインを飲んでも同じような味がするという声をあちこちで聞くようになりました。僕は、父祖たちからの教えである「テロワールの個性をくっきりとワインに表現する」ことを守り抜き、子孫に伝えていきたいと思います」（以上、バステアン・ボー）。

彼のフィロソフィーはフランスの多数のソムリエからも支持され、ミシュラン3つ星レストラン「ジョルジュ・ブラン」をはじめとする600軒ものレストランやビストロのワインリストを飾っています。

伝統的なジャズへの回帰を提唱して、行き過ぎた先鋭化によるジャズ離れからの復興を導いた「新伝承派」のジャズマンたちとも重なる、1993年生まれの若きヴィニュロンの姿。その澄み切った目に映るジュラワインの未来を、私たちも見つめていきたいと思っています。

所在村	Le Vernois
所有畑面積	25ha
醸造家	Bastien Baud
趣味	クレマンティーヌ：ガーデニング、ハイキング、料理 バステアン：釣り、機械いじり、狩猟
継承年	2016年
栽培	2000年から実質ビオロジックの極めて厳格なリュット・レゾネ栽培（化学肥料、除草剤、防腐剤は原則として一切使用しない）。2014年に「Terra Vitis」の認証取得
醸造	収穫はすべて手摘み。赤は除梗100%、白は原則として除梗しない。「レ・プレミス」「サヴァニャン」「ヴァン・ジョーヌ」「シャトー・シャロン」は天然酵母のみで発酵。クレマンはシャンパーニュ産酵母を使用し、動瓶は手作業
販売先	フランス国内70%（仏ミシュラン3つ星の「ジョルジュ・ブラン」をはじめとする600軒程度のレストランやビストロ、感度の高いワインショップ）、輸出30%（EU各国、アメリカ、カナダ）
掲載実績	「La Revue du Vin de France」、「Guide Hachette」等
Web	https://www.domainebaud.fr/fr



Crémant de Jura Brut

クレマン・ド・ジュラブリュット

シャルドネ100%のブラン・ド・ブラン。5ha。泥土石灰質土壌。平均樹齢35年。ステンレスタンクで醸造。12ヶ月間以上ビン熟成。ドザージュは5g/l。



Crémant de Jura Brut Sauvage

クレマン・ド・ジュラブリュット・ソヴァージュ

シャルドネ70%、ピノ・ノワール30%。2.5ha。泥土石灰質土壌。平均樹齢30年。ステンレスタンクで醸造。24ヶ月間以上ビン熟成。ドザージュは3.7g/l。



Crémant de Jura Rosé

クレマン・ド・ジュラ ロゼ

ピノ・ノワール50%、ブルサール50%。直接圧搾法によるロゼ。3ha。泥土石灰質土壌。平均樹齢35年。ステンレスタンクで醸造。12ヶ月間以上ビン熟成。ドザージュは8g/l。



Poulsard En Rougemont

ブルサール アン・ルージュモン

AOP Côtes de Jura。リウ・ディ「アン・ルージュモン」からのブルサール100%。1.3ha。泥土石灰質土壌。平均樹齢40年。ステンレスタンクで発酵後、7ヶ月間熟成。無清澄でビン詰め。



Rouge Ancestral

ルージュ・アンスストラル

AOP Côtes de Jura。トルソー70%、ピノ・ノワール30%の混植・混醸。1.1ha。泥土石灰質土壌。平均樹齢40年。ステンレスタンクで発酵後、18ヶ月間熟成。無清澄でビン詰め。「Rouge Ancestral」は「父祖伝来の赤」という意味で、昔ジュラで主流であった、混植畑からの混醸であることを表したものです。



Trousseau Cousu Main

トルソー クシュ・マン

AOP Côtes de Jura。トルソー100%。0.8ha。泥土石灰質土壌。平均樹齢40年。ステンレスタンクで発酵後、12ヶ月間熟成。「Cousu Main」は「念入りな」という意味で、1房1房手作業で除梗していることを表したものです。



Les Prémices

レ・プレミス

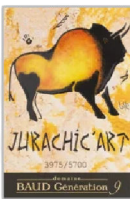
AOP Côtes de Jura。シャルドネ100%。1.5ha。泥土石灰質土壌。平均樹齢70年のVV。ステンレスタンクで天然酵母のみでアルコール発酵後、228Lの樽でマロクティック発酵&18ヶ月間熟成。無清澄でビン詰め。「Les Prémices」は「始まり」「初め」の意味で、このシャルドネの区画がこの生産者が所有する最古の区画であることを表したものです。



L'Etoile

レトワール

AOP L'Etoile。シャルドネ100%。1.5ha。泥土石灰質土壌。平均樹齢30年。ステンレスタンクで発酵後、228Lの樽で12ヶ月間熟成。



Jurachic'Art

ジュラシカル

AOP Côtes de Jura。シャルドネ100%。1ha。泥土石灰質土壌。平均樹齢35年のVV。ステンレスタンクでアルコール発酵後、「サヴァニャン・ラン」の酸化熟成に使用した228Lの樽でマロクティック発酵&18ヶ月間熟成。樽から来る極めて仄かな酸化熟成のニュアンスは、ナッツやバター、各種スパイスの香味として感じられ、食欲を大いにそそります。余韻も深く長く、これぞジュラワインという傑作です。ファーストヴィンテージの2018の生産本数は5700本で、メインラベルにシリアルナンバーが入っています。尚、ラベルの絵は、リヨン在住のストリート・アーティスト「ラスコ」が、この作品のために描いたものです。(https://www.hominides.com/html/lieux/lasco-street-art-prehistorique-1444.php)



Savagnin L'Un

サヴァニャン ラン

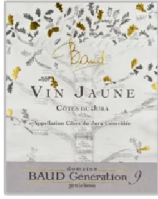
AOP Côtes de Jura。サヴァニャン100%。2ha。泥土石灰質土壌。平均樹齢45年。ステンレスタンクで天然酵母のみで発酵後、228Lの樽で30ヶ月間酸化熟成。「L'Un」は「l'un et l'autre」（このひとつめと、もう一方）という表現からのもので、この生産者が造っている2種類のサヴァニャンのひとつ（酸化熟成させた方）であることを表したものです。



Savagnin L'Autre Nature

サヴァニャン ロートル ナチュレ

AOP Côtes de Jura。サヴァニャン100%。0.2ha。泥土石灰質土壤。平均樹齢35年。ステンレスタンクで醸造。「L'Autre」は「l'un et l'autre」（このひとつめと、もう一方）という表現からのもので、この生産者が造っている2種類のサヴァニャンのひとつ（酸化熟成させていない方）であることを表したものです。



Vin Jaune

ヴァン・ジョーヌ

AOP Côtes de Jura。サヴァニャン100%。2.5ha。泥土石灰質土壤。平均樹齢45年。ステンレスタンクで天然酵母のみで発酵後、228Lの樽で7年間熟成。



Château-Chalon

シャトー・シャロン

AOP Château-Chalon。サヴァニャン100%。2.5ha。泥土石灰質土壤。平均樹齢45年。ステンレスタンクで天然酵母のみで発酵後、228Lの樽で7年間熟成。



Vin de Paille

ヴァン・ド・パイク

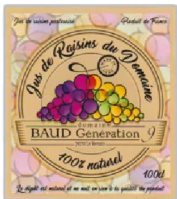
AOP Côtes de Jura。シャルドネ、サヴァニャン、プルサールが3分の1ずつのブレンド。遅摘みぶどうを4~5ヶ月間葉の上で乾燥させてから圧搾し、ステンレスタンクで発酵後、228リットルの樽で3年間熟成させた甘口デザートワインです。



Macvin du Jura

マクヴァン・デュ・ジュラ

AOP Macvin du Jura。228リットルの樽で2年間熟成させた自家製のマール（3分の1）に、シャルドネ（平均樹齢30年）の果汁を（3分の2）ブレンドし、さらに2年間樽熟成させた甘味果実酒です。上質で官能的なアペリティフとして、特別な時間に華を添えてくれます。



Jus de Raisins du Domaine

ジュ・ド・レザン・デュ・ドメーヌ

ジュラ地方の54の古代品種のブレンドによる天然ぶどうジュースです。