

Hudelot-Baillet

ユドロ・バイエ



" Que seul le travail et
l'investissement payent au
service de la qualité de nos vins "
「努力と投資だけがワインの品質を高
める」

1981年の設立以来ネゴシアンへの販売がほとんどだったこのドメーヌが、本格的に自社ビン詰めを開始したのは1998年。フランス空軍のメカニックだったドミニク・ル・グエンが娘婿としてドメーヌに参画してからです。醸造学校を修了した後、義父の5代目ベルナル・ユドロから栽培と醸造の理論と実際を学び、2004年に独り立ちしました。

以降ドミニクは、毎年のヴィンテージの特徴の差を上回るペースでワインの品質を向上させ続けてきました。2004年から厳格なリュット・レゾネ栽培を実践し続けている、実質ビオロジックの古樹畑。刷新を重ねた醸造設備。そしてドミニク自身の丁寧な仕事ぶりと磨き上げた職人の技。それらすべてが一体となって、近年の彼の作品は、真に偉大なヴィニュロンのみが創造することができる次元に到達したように思われます。

いつもニコニコと笑顔を絶やさないドミニクですが、畑で彼と対峙する時、真剣な「ヴィニュロンの顔」が表れます。それは、畑仕事の重要性を示すものであることはもちろん、己への厳しさの表れでもあります。

2019年には「ドメーヌ・レシュノー」や「ドメーヌ・パンジオ」での修行を終えた次男のタンギがドメーヌに参画。父から子へ、ワイン造りの技、そして情熱が継承されています。

★ 長男コランタンと「レ・ブラック・チェアーズ」の経歴

2009年 15歳の時にラグビーの試合中の事故で脊髄を損傷

2011年 「Association Quad Rugby avec Corentin et les Black Chairs (コランタンとレ・ブラックチェアーズによる

車いすラグビー協会)」を設立。チーム「レ・ブラック・チェアーズ」として車いすラグビーを開始すると同時に、

同じような境遇の子供たちにスポーツを通じて希望を与えるための各種慈善活動を開始

2012年 「レ・ブラック・チェアーズ」がフランスの9つ目のチームに認定される(ブルゴーニュ地方では初)

2015年 コランタンがフランス代表チームに選ばれる

フランス代表チームがヨーロッパAランクに昇格し、ヨーロッパ大会で優勝

2019年 「ラグビーワールドカップ2019日本大会」の期間中に開催された「車いすラグビーワールドチャレンジ2019」に

フランス代表チームの一員として出場

2021年 「東京2020パラリンピック」の「車いすラグビー」にフランス代表チームの一員として出場

| | |
|--------------|--|
| 所在村 | Chambolle-Musigny |
| 所有畑面積 | 8.23ha |
| 醸造家 | Dominique le Guen |
| 趣味 | タンギー：ラグビー、スキー、マウンテンバイク ドミニク：マウンテンバイク、日曜大工、ハイキング |
| 継承年 | 1998年 |
| 栽培 | 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、殺虫剤、防腐剤は一切使用しない |
| 醸造 | 除梗100%。天然酵母のみで発酵。赤は12~16ヶ月間、白は10~12ヶ月間樽熟成。澱引きはビン詰め前に1回のみ。赤は清澄後、ノンフィルターでビン詰め |
| 販売先 | 輸出85% (イギリス、ドイツ、ベルギー、オランダ、イタリア、スウェーデン、ノルウェー、ロシア、アメリカ、カナダ、日本、香港、台湾、韓国、シンガポール、タイ、オーストラリア)、フランス国内15% (仏ミシュラン3つ星「ジョルジュ・ブラン」「ラムロワーズ」をはじめとする多数の高級レストラン、「ゴブラン」「タブリエ・ルージュ」「レピキュリアン」といった名門ワインショップ等) |
| 掲載実績 | 「Guide Hachette」、 「Bourgogne Aujourd'hui」、 「Burghound」等 |
| 参照できる日本のメディア | 「リアルワインガイドブルゴーニュ」(堀晶代著) P19 等 |
| Web | https://domainehudelotbaillet.com/ |



Coteaux Bourguignons Rouge Les Black Chairs

コート・ブルギニョン ルージュ レ・ブラック・チェアーズ

ピノ・ノワール50%、ガメイ50%のブレンド。シャンボール村内のACブルゴーニュ区画（「レ・パタイユ」「レ・バス・パタイユ」）50%、ジイ・レ・シトー村内のACブルゴーニュ区画（「バス・グレーヴ」「レ・ジュヌヴレ」「マラディエール」）40%、フラジェ・エシェゾー村内のACブルゴーニュ区画（「アン・ボルリィ」）10%で合計約1.76ha。平均樹齢約40年のVV。3回使用樽で12ヶ月間熟成。2018年ヴィンテージより、生産者収益金の一部は、「Comité Départemental Handisport de Côte d'Or（コート・ドール県ハンディスポーツ部門委員会）」および「Association Quad Rugby avec Corentin et les Black Chairs（コランタンとレ・ブラック・チェアーズによる車いすラグビー協会）」に寄付されています。



Coteaux Bourguignons Blanc Les Black Chairs

コート・ブルギニョン ブラン レ・ブラック・チェアーズ

ジイ・レ・シトー村産のシャルドネ100%。0.18ha。樹齢約30年。収量は60hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、228リットルと450リットルの3回使用樽で12ヶ月間熟成。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてビン詰め。生産者収益金の一部は、「Comité Départemental Handisport de Côte d'Or（コート・ドール県ハンディスポーツ部門委員会）」および「Association Quad Rugby avec Corentin et les Black Chairs（コランタンとレ・ブラック・チェアーズによる車いすラグビー協会）」に寄付されています。



Bourgogne Rouge

ブルゴーニュ ルージュ

シャンボール村内のACブルゴーニュ区画（「レ・リュ」）30%、隣のジイ・レ・シトー村内のACブルゴーニュ区画（「レ・シャリップ」「レ・クロ・ブリウール」「マラディエール・バス」「レ・ジュヌヴレ」「クロト」）70%で合計1.77ha。平均樹齢約50年のVV。450リットルの新樽15%、3回使用樽85%で12ヶ月間熟成。



Bourgogne Blanc

ブルゴーニュ ブラン

シャンボール村内のACブルゴーニュ区画「レ・グラヴィエール」50%、プロション村の区画「アン・シャルー」50%で合計0.24ha。平均樹齢約30年。新樽15%、3回使用樽85%で12ヶ月間熟成。



Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Blanc

ブルゴーニュ オート・コート・ド・ニュイ ブラン

キュルティル・ヴェルジー村内85%、ムイエ村内15%で合計0.85ha。平均樹齢約30年。新樽15%、1~3回使用樽85%で12ヶ月間熟成。



Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Rouge

ブルゴーニュ オート・コート・ド・ニュイ ルージュ

シャンボール村内唯一のオート・コート区画「レ・トープ」（約5haの畑で、所有者はユドロ・バイエとローラン・ルーミエのみ）60%、ムイエ村内の区画「モン・ブルゴン」40%で合計1.2ha。平均樹齢約30年。新樽15%、3~4回使用樽85%で12ヶ月間熟成。



Bourgogne Blanc Cuvée Famille

ブルゴーニュ ブラン キュヴェ・ファミーユ

シャンボール・ミュジニー・レ・バビエールに植えられた、ピノ・ブラン100%。0.05ha。植樹は1945年で、樹齢約70年のVVです。このピノ・ブランは長年シャルドネとブレンドされ、文字通りのハウスワインとして100%自家消費されていました。「義父を中心に、家族で年間500本は白を飲んでいましたので（笑）。2009年に、義父がちょっと変わった白が飲みたいと言い出したので、ピノ・ブランだけで仕込みました」（ドミニク・ル・グエン）。それを2010年ヴィンテージから、頼み込んで日本向けに分けてくれることになったものです。新たにラベルを作成するにあたって、作品名は自然に「家族のキュヴェ」に決まりました。「レ・バビエールは、粘土石灰質表土の下に、厚い砂の層があります。この砂がピノ・ブランの特徴をよく引き出しており、アプリコットや完熟したパイナップルのような濃密な果実の香りと、まろやかなミネラルの風味をお楽しみいただけたと思います」（同）。1回使用樽1樽（約300本）のみの生産で、12ヶ月間熟成させたものです。



Chambolle-Musigny Vieilles Vignes

シャンボール・ミュジニー ヴィエイユ・ヴィーニュ

「デリエール・ル・フル」「レ・ナゾワール」「レ・バビエール」「レ・パ・ド・シャ」「レ・モンピ」の5区画で合計1.5ha。樹齢約60~80年のVV。新樽20%、1回使用樽30%、2回使用樽50%で16ヶ月間熟成。



Chambolle-Musigny 1er Cru Les Cras

シャンポール・ミュジニー プルミエ・クリュレ・クラ

「レ・クラ」中央部に0.37ha。平均樹齢約40年のVV。新樽30%、1回使用樽70%で16ヶ月間熟成。尚、今日、レ・クラの所有者は5人で、ジョルジュ・ルーミエ、ジスリーヌ・バルトー、ユドロ・バイエ、ディジョン在住の地主グライヨ氏（ヴァンサン・ジャンアールにフェルマージュ。フレデリック・マニャンにはヴァンサン・ジャンアールがぶどうで販売）、イギリス人のティム・マーシャル（メオ・カミュゼのネゴシアン部門にぶどうを供給）です。



Chambolle-Musigny 1er Cru Les Charmes

シャンポール・ミュジニー プルミエ・クリュレ・シャルム

2区画で合計0.63ha。樹齢40～80年のVV。新樽30%、1回使用樽70%で16ヶ月間熟成。



Chambolle-Musigny 1er Cru Les Borniques

シャンポール・ミュジニー プルミエ・クリュレ・ボルニック

1区画で0.098ha。1930年に植樹された超VV。木製発酵槽でアルコール発酵後、228リットルの1回使用樽でマロラクティック発酵&16ヶ月間熟成。



Bonnes Mares Grand Cru

ボンヌ・マール グラン・クリュ

村の中心部よりに0.12ha。樹齢約90年の超VV。新樽50%。1回使用樽50%で16ヶ月間熟成。生産量は2樽（600本）のみ。



Vosne-Romanée

ヴォーヌ・ロマネ

「レ・パロー」に0.07ha。平均樹齢約30年。1回使用樽100%で16ヶ月間熟成。生産量は1樽（300本）のみ。