



ドメーヌ・ラ・ボルドリー

DOMAINE

La Borderie

CHAMPAGNE





DOMAINE
La Borderie
CHAMPAGNE



DOMAINE
La Borderie
CHAMPAGNE



南部シャンパーニュの課題を克服したベストテロワールから 徹底した栽培&醸造を手掛け シャンパーニュ界の巨匠だけが辿り着く領域に迫りつつある……

味覚的な感動を超えて心に振動を与えるジャクソンやエグリ・ウーリエ、
ジャック・セロス等のトップ生産者には重要、且つシンプルな共通点がある
それは泡造りの前にブルゴーニュのモンラッシェやコルトンシャルルマーニュのような
最高峰の白ワインを造ることにある
優れたテロワールで優れた栽培、優れたワイン造りを愚直に実践するのが
ドメヌ・ラ・ボルドリーである

Terroir : セーヌ・ヴァレイの中でも南向きを避け、北部に負けないテロワール

- ・ セーヌ・ヴァレイのV字谷の西向きがドメヌものとしてリリースするワインのメイン畑
V字谷の反対側の丘が西日を遮ることで過熟が抑えられる
- ・ 全ての畑は斜面中腹～上部に位置し、石灰岩の礫を多く含んだキンメリジャン土壌
→凛とした酸とミネラルを持ち、ストラクチャーや余韻にも富み、長期熟成が可能

Viticulture : アート性を持つ巨匠たちと同じく最も優しいBIO栽培 自分たちのマイクロ・テロワールを守り、環境づくりを行う

- ・ 新世代の本質的なナチュラル派
- ・ サステイナブル認証の取得

Vinification : ブルゴーニュの名手による偉大な特級白と同じようなレベルの ワインを完成させ、その後に泡造り

- ・ ドメヌ・ラ・ボルドリーとして造られるシャンパーニュにはラ・キュヴェ(一番搾り)のみ使用
- ・ グラヴィティフロー設備と区画毎の小仕込みを実現するステンレスタンクによる
優れたワイン造りを徹底
- ・ ワインとして10ヶ月熟成、その後に最低24ヶ月以上の瓶内熟成
- ・ 極少量ドザージュ



マリー&シモン

南部シャンパーニュ、コート・デ・パール地区の美しいセヌ川のほとりにドメヌは位置する。

2013年、フルマン家の姉弟のマリーとシモンは、両親が築いたコート・デ・パールの11haの畑を受け継ぎ、挑戦することを決意した。

テロワールと造り手の個性を表現するという根源的な思いは、ドメヌ創設者からその子供たちへ代々引き継がれてきた。両親の感性と知恵に加え、マリーとシモンの持つ熱意と専門知識は、ドメヌ・ラ・ボルドリーの成功の基盤となっている。

長女のマリーは、葡萄栽培、醸造、農場経営を学ぶ前は幼児教育者としてキャリアを積んでいた。彼女は2013年に夫のロドルフとこの地に移り住み、そこに弟のシモンが加わり、ドメヌ・ラ・ボルドリーがスタートしたのである。

弟のシモンもまた、まったく別のキャリアを追求するために一度はこの地を離れた。自然環境保護の専門分野に進んだが、家族の畑への愛に勝るものではなく、自身の生まれ育った地で花開くために戻ってきたのである。ドメヌに戻る前は、1年間葡萄畑で働き、葡萄栽培とワイン醸造学の講義を受けた後、ボヌで葡萄醸造学の学士号を取得。その後ブルゴーニュの歴史ある名門なメゾンでピノ・ノワールとシャルドネの醸造の修業を積むこととなった。そして両親が畑の区画選定を始めたタイミングで、姉と一緒に取り組んでいくことを心に決めてドメヌに参画した。

ドメヌ・ラ・ボルドリーのロゴを冠したキュヴェは長い年月をかけて造られ、年間約3.5万本が世に送り出されている。





オディール&ジャン

ドメヌの始まりは、ヌーヴィル・シュル・セヌ出身のオディールとパール・シュル・セヌ出身のジャン・ルイが恋に落ちたことに遡る。それぞれの両親もワイン生産者だったことから、2人はごく自然に、同じだけの熱量を持って葡萄畑を受け継いだ。

受け継いだ畑に加えて、二人は故郷であるコート・デ・パールの素晴らしい区画を探し求め、徐々にドメヌの今日の姿を完成させていった。

数十年のヴィニキュロンとしての歴史の中では、シャンパーニュというワインを取り囲む商業的な環境は常に激動していたが、親から受け継いだコート・デ・パールの伝統を守りつつ、その大切な伝統の継承を子供たちに託した。

Philosophie

哲学

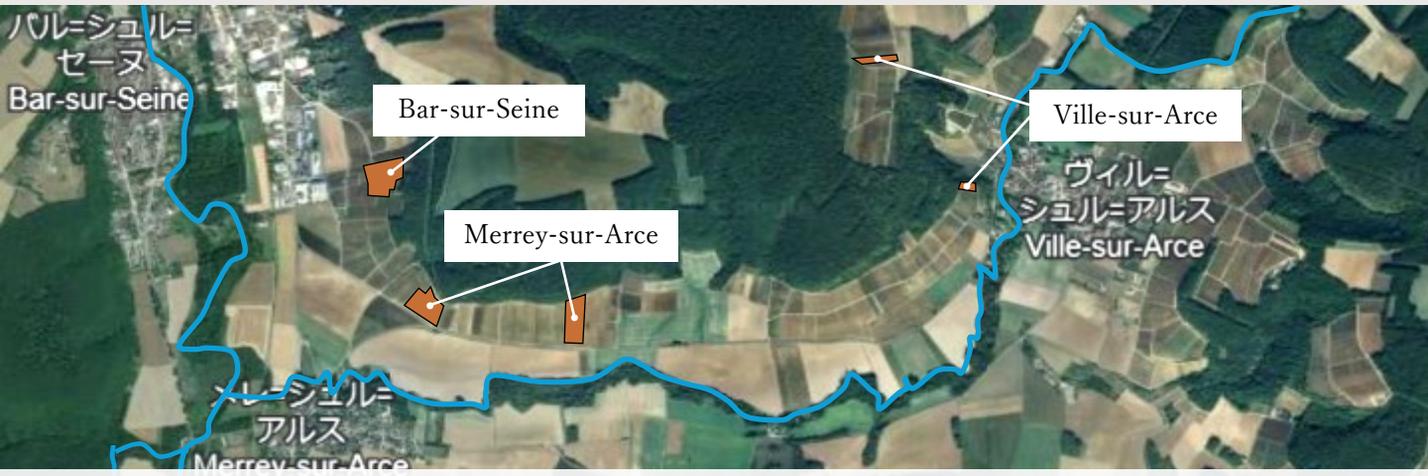
コート・デ・パールのアイデンティティを表現するシャンパーニュ

マリーとシモンは、両親からワイン造りの心得を学び、先祖から受け継いだ葡萄の木への敬意を育んできた。ワインは、その区画において季節を通じて成された細心の作業の延長に過ぎない。全ての葡萄畑にはそれぞれの特徴があり、これらの畑の葡萄からは、土壌や使用されている品種の特有のアロマが感じられる。

「畑には固有の歴史があり、ドメヌ・ラ・ボルドリーでは、徹底した区画選定の論理のもと、ワイン造りのために耕作された区画のそれぞれの特徴を、私たち全員が考えてきた。私たちはテロワール、とりわけミクロ・テロワールの観点からワイン造りを考えている。」と姉弟は説明する。純粹主義者である彼らは、葡萄の表情を細部まで知り尽くし、その目から見て、鼻や口からも確かめ、最高のワインを生み出すブレンドを考え出す。

こうしてこの土地からガストロノミックワインが生み出されるのである。

Côtes des Bar / コート・デ・バール



南部シャンパーニュの課題を克服したベストテロワール

ドメヌ・ラ・ボルドリーは南部シャンパーニュ、コート・デ・バール地区(ケルト語で「頂上」を意味し、起伏した地形であることが由来)に6村35区画を所有する。コート・デ・バールはシャンパーニュの生産地域の最南部に位置し、北部シャンパーニュに比べると日照量が強く、やや温暖な地域である。土壌は北部の白亜質土壌とは異なり、大多数がシャブリのようなキンメリジャンの泥灰岩であるため、粘土質の多い肥沃な土壌となっている。



南部シャンパーニュの課題

- 強すぎる日照量
- 粘土が多い肥沃な土壌
→結果としてフルーティーで柔らかい味わいになり、ストラクチャーや余韻がなく、長期熟成に向かない

ドメヌ・ラ・ボルドリーのテロワール

- セーヌ・ヴァレイのV字谷の西向きがドメヌものとしてリリースするワインのメイン畑
V字谷の反対側の丘が西日を遮ることで過熟が抑えられる
- 全ての畑は斜面中腹～上部に位置し、石灰岩の礫を多く含んだキンメリジャン土壌
→凛とした酸とミネラルを持ち、ストラクチャーや余韻にも富み、長期熟成が可能

南部シャンパーニュの課題を克服したテロワールを選び、その中でも最良な区画から彼らのシャンパーニュが生み出される。



所有畑： ドメーヌ・ラ・ボルドリーとして、造られるキュヴェは4つの村の畑から。
(Bar-sur-Seine、Merrey-sur-Arce、Ville-sur-Arce、Neuville-sur-Seine)

これらは1億5000万年前に形成されたコート・デ・パールの中で一番古い土壌であり、石灰岩の礫を多く含んだミネラル土壌であるキンメリジャンの恩恵を十分に受ける。

■ ドメーヌ・ラ・ボルドリーとして醸造する畑

Bar-sur-Seine

パール・シュル・セーヌ

所有畑：Le Val Moré

品種：ピノ・ブラン、ピノ・ノワール

西向きの斜面中腹～上部を所有。



Ville-sur-Arce

ヴィール・シュル・アルス

所有畑：La Forêt Breard、Le Clos Bidaut

品種：シャルドネ

東向きの斜面上部を所有。



Merrey-sur-Arce

メレ・シュル・アルス

所有畑：Les Devoix

品種：ピノ・ノワール、シャルドネ

南西向きの斜面中腹～上部を所有。



Neuville-sur-Seine

ヌーヴィール・シュル・セーヌ

所有畑：De Quoi Te Mêles Tu ?

品種：シャルドネ

北向きの斜面中腹～上部を所有。1980植樹。



■ ドメーヌ・ラ・ボルドリーとして醸造しない畑

Buxeuil / ビュクセイユ



Gyé-sur-Seine ジェ・シュル・セーヌ





テロワールとは、第一に土壌、気候、自然であり、同時に文化と歴史でもあります。

私たちの畑は、世代を超えて引き継がれ、形成されてきました。

先代が残した足跡と、私たちの今日の仕事を反映したこの畑を守るために、

環境に配慮したワイン造りを徹底しています。

～マリー&シモン～



新世代の本質的ナチュラル派

ドメヌ・ラ・ボルドリーでは、生態系の繋がりを大切にしながらナチュラルな栽培を行っている。弟のシモンが培ってきた自然環境の保護に力を注ぐ。彼らはピンポイントで自然に手を加える「対処的な農法」を超えて、自然を“系”として考え、トータルバランスで自然環境を良くしていく「根拠的/包括的な農法」の栽培を実践。また、“人と自然”ではなく“人も自然の一員”といった視点で、人が手を加えることで自然を引き出すと考えている。これまでの自然派を飛び越えた新しいジェネレーションの形を構築中である。



鳥やコウモリの巣箱の設置

鳥やコウモリの巣箱を葡萄畑に約30個設置。巣箱を提供することで、エサとなるオオヨコバイやハエ等の農作物に害を及ぼす可能性がある生物の数を抑えることが可能になる。

2012年以降は殺虫剤を一切使用せず、畑の管理に力を入れている。



除草剤

放牧や鋤起こしによる除草を行うため、除草剤を使用しない。

できるだけナチュラルな栽培方法を選び、化学薬品ではなく天然由来の成分のものを使用する。



果樹や生垣の植樹

リンゴや桃の木、生垣を葡萄畑の周りに植樹。木の根同士がコミュニケーションを取り、その土壌に必要な成分を補い合うことができるため、葡萄木の補助に効果がある。

肥料に頼ることなく、自然の力でトータルバランスを保つことができる。

認証の取得

ドメヌ・ラ・ボルドリーでは、現在2つの認証を取得している。



環境価値重視認定

フランス農業・食糧省が制定した、レベル3段階のうち、最も厳しい環境認証。生物多様性の保全、植物防疫戦略、施肥管理、水資源対策の4つの分野について規定を順守した農業従事者に与えられる。



シャンパーニュにおける持続可能な葡萄栽培認証

シャンパーニュ地方において葡萄栽培者の環境パフォーマンスの向上を目的に、シャンパーニュ委員会が導入。生物多様性、CO2排出量削減、水環境への配慮の3つの分野において基準が設けられる。

全てはブルゴーニュの特級のように偉大な白ワイン造りのために…

ジャクソンやエグリ・ウーリエ、ジャック・セロス等、アートの領域で輝くトップ生産者たちと同じように、ドメヌ・ラ・ボルドリーは泡造り以前にその土地のテロワールを活かしたブルゴーニュのような偉大な白ワインを造る。

■ ラ・キュヴェ(一番搾り)のみをドメヌものとして醸造

ドメヌ・ラ・ボルドリーでは、ラ・キュヴェ(一番搾り)のみを贅沢にドメヌものとして醸造している。

大手のシャンパーニュメゾンの平均収量が18t/ha(90hl/ha)、一般的メゾンでも15t/ha(75hl/ha)に対し、ボルドリーでは10t/ha(50hl/ha)と超低収量。

トップ生産者のシャンパーニュ・ジャクソンやエグリ・ウーリエだけが成し得る収量の少なさである。



■ グラヴィティーフローによるやさしいワイン造り

ワイナリーでは斜面を活かしたグラヴィティーフロー設備を導入し、ポンプで熱や重力を加えない、やさしいワイン造りを行っている。熱劣化によるダメージが与えられないため、フレッシュさを保ちながらクリーンで洗練された味わいに仕上げることができる。

ワイナリーの設計自体がキュヴェを美味しくするために作られているのである。



■ 20区画の小仕込みを実現

大容量のステンレスタンクを使用する一般的なシャンパーニュメゾンとは異なり、ドメヌ・ラ・ボルドリーでは20区画の小仕込みを実現する。

区画のサイズに応じてステンレスタンクのサイズも分けられる。また各区画の収穫のタイミングに合わせた醸造が可能になるため、鮮度の高い果実と酸を保つことができる。

南部シャンパーニュのテロワールの課題を克服しているとはいえ、北部に比べて酸が弱くなり、果実味が強く重いシャンパーニュになる。北部のように毅然としたシャンパーニュにするため、区画毎に小型のステンレスタンクを用いることで酸と輪郭を守ることができ、各テロワールの個性を反映させることができる。

更に全体の5~15%を小樽で発酵させ、複雑さを加えている。まさにブルゴーニュのノルマンの哲学である。



■ ワインとして10ヶ月熟成、 その後最低24ヶ月以上の瓶内熟成

シャンパーニュの規定では収穫して翌年の1月以降に瓶詰めが認められ、多くのシャンパーニュはワインとしての熟成期間が大体3-4ヶ月ほど経った1月に瓶詰めを行う。これに対し、ドメーヌ・ラ・ボルドリーでは白ワインとして約10か月間の熟成を行い、最上の白ワインを造り上げる。10-18ヶ月間の熟成はブルゴーニュの特級白ワインに匹敵する熟成期間である。

瓶詰め後の瓶内熟成では、ロゼシャンパーニュでは24ヶ月、スタンダード・キュヴェでは最低30ヶ月熟成させる。ワインとしての品質が良いため、熟成期間を長くすることが可能になる。



■ 極少量のドザージュ

一般的なシャンパーニュ・ブリュットは、最終的な甘さ調整やボリュームを出すために10-12g/Lドザージュを添加する。しかし、ドメーヌ・ラ・ボルドリーでは、甘さ調整のためではなく、バランス調整のためだけに僅か3-4g/Lしかドザージュを行わない。

南部シャンパーニュのベストテロワールにおいて、超低収量から造られた最上の白ワインが熟成期間を長くし、ロードザージュに仕上げている。



Les artisans de Domaine La Borderie

2013年の継承から約10年、既にトッププロからの高い評価
フランス国内では既に争奪戦のガストロノミック・シャンパーニュ

年間リリースされるキュヴェは僅か3,000ケースのみ。
ランスやパリでは、スターレストランや目利き達が既に争奪戦となっている。

ミシュラン星付きレストラン (一部抜粋)



L'assiette Champenoise (Reims)
Alexandre Mazzia (Marseille)
Plénitude (Paris)



Les Crayeres (Reims)
Sur Mesure (Paris)
La Scène (Paris)
Le Jules Verne (Paris)



Yam'tcha (Paris)
Ima (Rennes)
L'atlantide (Nantes)
Le Haut Allier (Alleyras)
Toya (Faulquemont)
Le Millenaire (Reims)
Omar Dhiab (Paris)



