

“ *We all need to dream a little*
 私たちは皆、少し夢を見た方がいい ”

Winemaking inspired by family history at Domaine A. F. Gros
 家族の歴史を紡ぎ続けるドメーヌ・A. F. グロのワイン造り

Caroline Parent
 カロリーヌ・バラン

Mathias Parent
 マティアス・バラン

Domaine A. F. Gros was founded in Burgundy, France, back in 1988 when reputable winemaker Anne-Françoise Gros took over her father's diminishing estate and decided to reinvent the brand. Today, the estate is managed by two generations of established wine producers – Anne-Françoise herself and her husband Francois Parent.

Parent also has managed to build an impressive reputation in the world of winemaking, being known for his internationally recognized pinot noir wines. Since the foundation of Domaine A. F. Gros, Parent has been viewed as the estate's creative genius, carefully developing all of its wines year after year.

ドメーヌ・A. F. グロは、1988年にフランスのブルゴーニュに誕生しました。有名な醸造家アンヌ・フランソワーズ・グロが父の畑を継承し、ブランドを再生することにしたのです。現在、このドメーヌには、別の系譜の有名醸造家も関わっています。アンヌ・フランソワーズの夫、フランソワ・バランです。

バランもワイン界で名を馳せており、彼のピノ・ノワールは世界的にも有名です。ドメーヌ・A. F. グロの設立以来、バランは独創性を発揮しながら、毎年、丹精を込めてワインを作り続けてきました。



"Because my father François Parent has been the winemaker since the creation of the estate in 1988, there has always been the focus on the finesse and purity of the fruit, as well as pushing the first the characteristic of the vintage."

Caroline Parent
カロリーヌ・パラン

UNION of FAMILY ESTATES

Caroline Parent, the daughter of Anne-Françoise Gros and François Parent, is one of the three children of the legendary couple of winemakers. Together with her siblings, she works at the winery, making Domaine A. F. Gros a rare type of family business. According to Caroline, keeping the estate under a family name has long been a problem due to the ever-growing land prices in the historical French winemaking region. However, the estate has been secured under her family name for at least another generation.

We spoke to Caroline about the meaning of the family at Domaine A. F. Gros, regional grape varieties, and the innovative technologies used in the process of wine production at the estate.



Anne-Françoise Gros
アンヌ・フランソワーズ・グロ

名門ドメーヌの2人の出会い

この偉大な醸造家夫婦の3人の子どもの1人が、カロリーヌ・パランです。彼女は兄弟とともに実家のドメーヌで働き、ドメーヌ・A.F.グロは、家族経営の貴重な例となっています。カロリーヌによると、フランスの伝統的なワインの産地では、土地の価格の上昇が続いているために、家族の名前のドメーヌを維持することは難しくなっています。彼らの名字を残すことは、少なくともあと一世代は可能だそうです。

私たちはカロリーヌに、ドメーヌ・A.F.グロにおける家族の意味、地域のブドウの品種、ワイン醸造で使用する画期的な技術について尋ねました。



François Parent was watching over the vines
フランソワ・パランはいつもブドウ園を見守っていた

「父フランソワ・パランは、ドメーヌが誕生した1988年以来醸造を続けており、ブドウの出来やおいしさ、毎年のヴィンテージの特徴を常に気にかけてきました。」



Les Arvelets, Pommard Premier Cru
ポマールブルミエクリュ・レ・サルウレ

Essentially, Domaine A. F. Gros is an example of a marriage between two highly reputable estates in Burgundy – Anne-Françoise’s winery in Vosne Romanée, Cote de Nuits, and her husband Francois Parent’s estate in Pommard, Cote de Beaune.

Caroline says that while the two estates share similar soils, the styles of wine produced at each of them differ significantly. “The soil is limestone and clay in both Vosne Romanée and Pommard. What is different is the composition of the soil. That is the mystery of Burgundy,” – she explains.

However, in her view, the wines produced at the two estates are distinct in their style, reflecting Gros’ and Parent’s individual approaches to winemaking. To Caroline, the wines made in Pommard are stricter and more elegant, while the Vosne Romanée wines are less serious, as well as more subtle in style.

“We make no difference in the winemaking process. The wine can be from Pommard or Vosne Romanée, it can be a generic Burgundy or a Richebourg Grand Cru. The winemaking process is the same,” – she adds.

WINE REGIONS AND STYLE VARIETIES



Les Montrevenots, Beaune Premier Cru
ポマールブルミエクリュ・レ・モントルヴノ



Nuits des Cotes
コート・ド・ニュイ

ドメーヌ・A. F. グロは、ブルゴーニュの2つの名門ドメーヌの子息同士の結婚により生まれました。アンヌ・フランソワーズのドメーヌはコート・ド・ニュイのヴォース・ロマネに、夫のフランソワ・バランのドメーヌは、コート・ド・ボースのポマールにあります。

両ドメーヌは土壌の性質が似ている一方、醸造されるワインの個性はまったく異なるとカロリースは言います。「ヴォース・ロマネもポマールも、土壌は石灰質と粘土質ですが、その組成が違います。これは、ブルゴーニュの神秘です。」

しかし彼女は、両ドメーヌのワインの特徴が異なるのは、グロとバランのワイン造りへの姿勢が反映されているからだと考えています。カロリースによると、ポマールのワインは、よりしっかりとしてエレガント、ヴォース・ロマネのワインは、やわらかく繊細なのだそうです。

「ワインの醸造方法は変わりません。ポマールとヴォース・ロマネのワインは、一般的なブルゴーニュ、またはリシュブールというグラン・クリュのワインです。手順は同じです。」

ワインの産地と多様な個性



Aux Reas, Vosne-Romanée
ヴォース・ロマネオー・レア



Mathias Parent was working on the harvest
マティアス・パランは収穫に取り組んでいました。

POWER OF SMALL ADJUSTMENTS

The process of winemaking at the estate often revolves around technological advancements, taking the quality of the wines to the next level. Mathias Parent, Caroline's brother who is currently the winemaker at the estate, is continuously working to enhance technology-driven processes at the winery.

Caroline discusses a new destemming technology that has been in use at the winery since 2011: "We use a new generation of machines that keeps the skin of the berries intact instead of crushing them while destemming." Because of this, she explains, the fermentation process is cleaner, as the fermentation can also happen inside the berry itself.

"Since 2019, we also began to introduce a part of whole-

bunch fermentation, since the vintages have been different, with the weather being unusually hot. This practice brought some freshness to the wines," – Caroline says. "It does not change the style of our wines. Absolutely not. It is about evolution, and we made little adjustments."

She adds that the technology used by the winemakers at the estate changes almost every year depending on the weather and conditions at the vineyards.

"In 2016, we decided to make a trial with Bourgogne Hautes Cotes de Nuits with no added sulfites in it," – she says, adding: "Replacing Sulfur Dioxide with a natural antioxidant made from seed extract was meant to enhance aromatic properties to the wines".

細かな調整の力

彼女は、ドメースに取り入れる技術は、天候やブドウ畑の状況によって毎年変えていると強調します。

「2016年、私たちは、亜硫酸塩を添加しないブルゴーニュ・オート・コート・ド・ニュイを作ってみることにしました。」その結果は？「二酸化硫黄の代わりに種子の抽出物から作った天然の酸化防止剤を使って、ワインの香りが豊かになりました。」

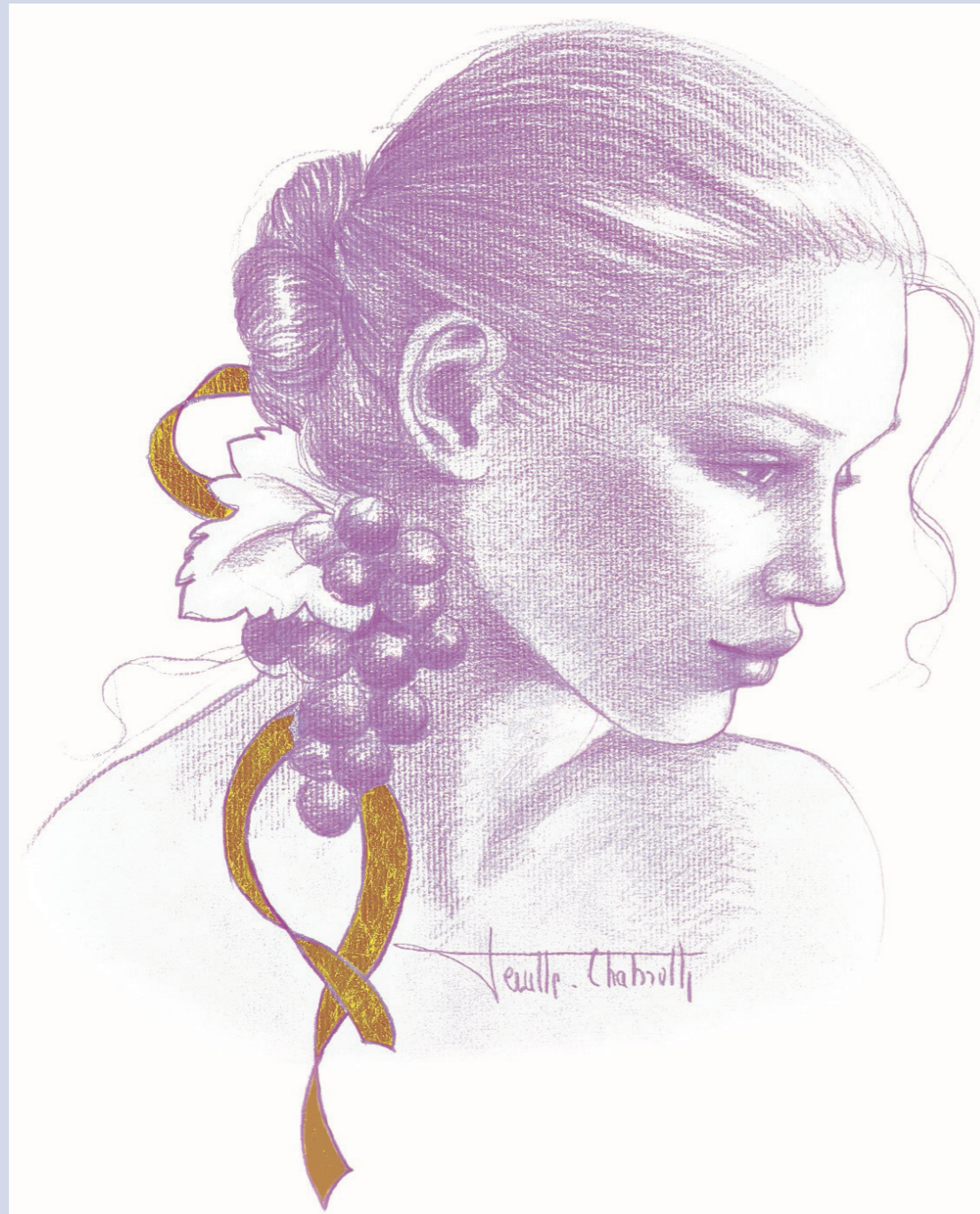
ワインの醸造工程に最先端の技術が取り入れられると、ワインの質が向上します。カロリースの兄であるマティアス・パランもこのドメースの醸造家で、テクノロジーを用いた醸造工程の改良に取り組んでいます。

カロリースは、2011年より使用している除梗の新しいテクノロジーについて、こう紹介しました。「除梗する際に、ブドウをつぶさずに皮を残したままにする新しい機械を使用しています。」そのため、発酵の過程での雑味が少なくなり、ブドウの粒の中でも発酵が起こるそうです。

「2019年以来、部分的に全房発酵を取り入れています。気候が暑くなり、ヴィンテージが変わってしまったからです。これにより、ワインがフレッシュになりました」と、カロリース。「我々のワインのスタイルを変えたわけではありません。決して、違います。これは進化であり、微調整をただけなのです。」



DOMAINE A.F. GROS



“ SOME APPELLATIONS ON SOME WINES WILL BE MORE RESERVED AND MORE DIFFICULT TO ACCESS, SHYER, SO TO SPEAK. OTHERS WILL BE IMMEDIATELY ACCESSIBLE. いくつかのアペラシオンは管理が厳しく、簡単には入れない。そう、箱入り娘のよう。他には、すぐに行くことができます。 ”

THE BRAND

The unique bottle design of the wines produced at Domaine A. F. Gros is inspired by the terroir. Finely drawn faces on each bottle represent different appellations managed by the family.

The labels were devised by French sculptor Marie-Paule Deville-Chabrolle who took inspiration from the photographs of the women in the family, including Anne-Françoise herself, as well as her mother, her sister, and Caroline.

Caroline mentions that the image of the family remains the key aspect of the philosophy behind Domaine A. F. Gros – and the brand's key marketing advantage.

“I think the interest of people in the estate lays in our philosophy – a long story of the family... My brother is the 14th generation in the Parent family, and it is about the same in the Gros family. I think there is a dream behind it.”

ドメーヌ・A. F. グロで醸造されたワインの独特のボトル・デザインは、それぞれのテロワールにインスピレーションを得たものです。ラベルに繊細に描かれている顔で、一族が運営するアペラシオン（産地）を表しています。

ラベルは、フランスの彫刻家マリー＝ポール・ドゥヴィル＝シャブロールの作品で、アンヌ・フランソワーズ、彼女の母、姉妹、そしてカロリースなど、一族の女性の写真をモチーフにしています。

家族の肖像のイメージは、ドメーヌ・A. F. グロを支える哲学を見せ、ブランドのマーケティングのキーとなっているとカロリースは言います。

「私たちのドメーヌの哲学には、一族に対する思いがあります。それは、家族の長い物語です。兄はバラン家の14代目ですが、グロ家にも同等の歴史があります。夢があると思いませんか？」

WINE & ART & NFTS

Caroline views winemaking as equal to living art, where the creation continues to transform with every harvest. “Every year we have different weather, we have different grapes – and that is the magic of the job. You do something new every year, and this is an art form,” – she explains.

To her, the art scene in the world has significantly changed with the arrival of non-fungible tokens (NFTs) that have been gaining momentum in the art industry as a way of buying and selling art. Caroline explains that NFTs have offered new opportunities for winemakers around the world to become part of this newly evolving world of numeric art.

She adds that, in the winemaking world, NFTs can be used as a way of certification which serves as proof of the authenticity. This is necessary as a way to address the issue of counterfeit wines in the same way as some luxury brands have already begun to use these.

“NFTs are very interesting, especially for use, as we have different appellations that can use them in to eventually certify wines in the future,” – Caroline concludes.

カロリースは、ワイン醸造を、アートのようだと考えています。収穫ごとに創造があるからです。「毎年、天候やブドウの出来が違います。それがおもしろい。毎年何か新しいことをしています。まさにアートですね。」

彼女によると、世界のアートシーンは、NFT（非代替性トークン）の登場により劇的な変化がありました。アート売買の手段として、アート産業を大きく動かしていると言います。世界各国のワイン醸造家も、この番号化されたマーケットに参入できるのではないかとカロリースは考えています。

本物である証しとしてNFTを使用するのです。ワインの偽造の問題に取り組むには不可欠で、高級ブランドの中では、すでに使用をはじめているところもあるそうです。

「NFTはこれから使用したいと、とても興味を持っています。私たちは様々なアペラシオンを所有しているので、将来的に各ワインを証明するのに使用したいです」と、カロリースは結びました。