



Clément Baraut

ロワール地方
クレモン・パロー

50歳にしてヴィニュロンへの転身を決意した元エノログ
ニコラ・ジョリーからも手に入れた畑をバイオダイナミ栽培
長熟のポテンシャルを秘めたミネラルとエレガントな酸



Savennieresサヴニエールと言えば真っ先に思い浮かべるのがあのニコラ・ジョリー。バイオダイナミのパイオニア的存在の第一人者。その直ぐ傍のAnjouアンジュで2013年から始めた同じバイオダイナミ実践者の紹介です。

Clément Barautクレモン・パローは1961年4月28日パリで生まれ、ブルゴーニュで育ち、ワインは小さな時から身近にありました。ボルドー大学でエノログを学び、作る方だけでなくコンサルタントとして様々なワイナリーで教える方として携わってきました。1989年からロワールで20年以上、エノロジストとして働いておりました。甘口ワインは発酵や瓶詰めが大変なので、彼のような仕事がとても重宝されます。しかし、人にワインを教えるだけでは物足りなくなり、2010年、子供達が大きくなりもう1度自分の人生を見つめなおしたくなり、夢を叶えようと50歳を転機に自分のワイナリーを始めました。選んだ地は何とロワール、ニコラ・ジョリーやマーク・アンジェリーとの交友があり、ニコラが自分の畑を縮小しようと手放す畑とご縁があったのがきっかけです。それと彼は甘口ワインの難しさを良く知り尽くしているので、その甘いワインをどれだけナチュラルに作る事が出来るのか？に興味を持ったようです。

最初はシュナンブランだけを2haでスタート、2013年からグロローの黒葡萄も見付き、今では3.5haになりました。

こんなに日本に入荷するのが遅れたのは、彼は元々ワイン業界で有名でしたから、最初のビンテージはフランス国内だけで売り切れ、そしてそれを聞きつけたベルギー、アメリカ、カナダ、オーストラリア、スウェーデン等々色々な国に輸出が始まりました。しかし需要には追いついていないのが現状です。

人生をかけて醸造家に転向デビューしたクレモン・パローのワイン、日本へ初上陸是非お楽しみ下さいませ。

(2015.7.13第1回目訪問 新井順子)

【42593】Herbes Folles Blanc エルブ フォル ブラン16				【42596】Le Coteau de L'ayre ル コトード レール16			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	Savennières サヴニエール		
参考小売	¥3,000			参考小売	¥4,200		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオダイナミ/デメテル			栽培/認証	バイオダイナミ/デメテル		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	砂 シスト	50m・北	0.85ha・35hl/ha		シスト 砂岩	50m・北	0.3ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み/平均8年)			品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み/平均40年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	古樽で6週間発酵 (マロラクティック発酵あり)			発酵	古樽で2ヶ月発酵 (マロラクティック発酵あり)	
	熟成	4～6年の古樽で8ヶ月熟成 濾過有・無清澄/瓶詰め:2017年7月17日			熟成	3～6年の古樽で8ヶ月熟成 濾過有・無清澄/瓶詰め:2017年7月17日	
	SO ₂	無添加 トータル:15mg/L			SO ₂	無添加 トータル:5mg/L	
アルコール度	13.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	元エノロジストが50歳を転機に立ち上げたドメーヌで生い茂った草という名のキュヴェです。バイオダイナミ栽培の砂とシスト土壤に植わるシュナンブランを古樽で6週間発酵、熟成、SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。ほんのり憂いある淡いイエローの外観から硫黄香の奥から柑橘系アロマを感じます。輪郭は柔らかいですがキリッと冴えた味わいに鉱物的ミネラルがふくよかな拡がりを見せます。			特徴	元エノロジストが50歳を転機に立ち上げたドメーヌです。シストと砂岩に植わるシュナンブランを発酵、古樽で8ヶ月熟成し、SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。イエローの外観に甘やかな柑橘のアロマが拡がります。香りとは裏腹に若干の酸化のニュアンスから落ち着いた印象を受けるドライな味わいで、リンゴ酸の強い酸度を柱にヨード系ミネラルとミルクシーなニュアンスが側面に感じられます。		

Diony

[42317] Les Petites Coulées レプティットクーレ15			
呼称	Savennières Roche Aux Moines サヴニエール・ロッシュ・オー・モワンヌ		
参考小売	¥6,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオディナミ/デメテール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	スピリットと呼ばれる火山岩 シスト	50m・南(急斜面)	0.4ha・15hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み/平均30年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	古樽で4ヶ月発酵 (マロラクティック発酵あり)		
熟成	古樽で5ヶ月熟成 軽く濾過・無清澄/瓶詰め:2016年7月中旬		
SO ₂	無添加 トータル:18mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	ニコラ・ジョリーのモノポール畑「クーレ・ド・セラン」に匹敵するとの想いから、小さなクーレという名前を付けた1樽限定のキュヴェです。スピリットという火山岩土壌の急な斜面に植わるシュナンブランを古樽で発酵・熟成後、SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。淡いイエローの色調から、やや還元香を感じ、ボリュームのあるアタックに複雑味溢れる味わいは、ポテンシャルの高さを感じます。		



[42595] Les Petites Coulées レプティットクーレ16			
呼称	Savennières Roche Aux Moines サヴニエール・ロッシュ・オー・モワンヌ		
参考小売	¥6,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオディナミ/デメテール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	スピリットと呼ばれる火山岩 シスト	50m・南(急斜面)	0.4ha・15hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み/平均30年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	古樽で6ヶ月発酵 (マロラクティック発酵あり)		
熟成	1~3年の古樽で10ヶ月熟成 軽く濾過・無清澄/瓶詰め:2017年9月21日		
SO ₂	無添加 トータル:20mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	ニコラ・ジョリーのモノポール畑「クーレ・ド・セラン」に匹敵するとの想いから、小さなクーレという名前を付けた1樽限定のキュヴェです。火山岩土壌の急な斜面に植わるシュナンブランを古樽で発酵・熟成後、SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。イエローの外観から金柑やコンポートの香り、粘性のある質感で美しい酸や鉱質が骨太のボディを形成し相橋の旨みや蜜感が心地よい高貴な逸品です。		



[42594] Herbes Rouge エルブルージュ 16			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥2,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオディナミ/デメテール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト	50m・南	comingsoon
品種 (収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み/平均90年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗せずに、1週間醸し 古樽で6週間発酵		
熟成	古樽で8ヶ月熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2017年7月17日		
SO ₂	無添加 トータル:20mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	元エノロジストが50歳を転機に立ち上げたドメーヌでシスト土壌に植わるガメイを醸し、古樽で6週間発酵、8ヶ月熟成後、SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。ガーネットの外観、カシスや白檀の奥からフローラル香が広がります。軽めで出汁の利いた赤果実の旨みにきめ細やかなタンニンが溶け込んだクラシックなロワールの面持ちにナチュラルさが加わった味わいはかなりレベル高めな逸品です。		



[42315] Les Perrieres レペリエール15			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,300 ★		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオディナミ/デメテール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト	50m・南	0.8ha・25hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グロローノワール100% (手摘み/平均80年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗せずに、6週間の醸し後、古樽で3ヶ月発酵 (マロラクティック発酵あり)		
熟成	古樽で熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2017年7月17日		
SO ₂	無添加 トータル:15mg/L未満		
アルコール度	12%		
特徴	元エノロジストが50歳を転機に立ち上げたドメーヌでパーセル名を冠しました。シスト土壌のグロローを除梗せず6週間醸し、3ヶ月発酵、熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。赤紫の外観からカシスソースや白胡椒の香り、ほんのりカスが残るフレッシュな果実ですがリンゴの赤ワイン煮を連想する旨みも感じられ、細やかなタンニンが更に後押しし、より上質な味わいへと変貌するでしょう。		



[42017] Les Perrieres レペリエール14			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオディナミ/デメテール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト	100m・南西	0.8ha・25hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グロローノワール100% (手摘み/平均80年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	90日間マセラシオン・カルボニック発酵		
熟成	木樽で10ヶ月熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2015年6月15日		
SO ₂	無添加 トータル:15mg/L未満		
アルコール度	12.5%		
特徴	パーセルの名を冠しました。シスト土壌に植わる樹齢80年のグロローノワールを90日のマセラシオンカルボニック後、木樽で10ヶ月熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。黒みを帯びた赤紫の色調からカシスソースやすみれ、黒胡椒の香りを感じます。美しい酸が溶け込んだ濃厚な果実としっかりとした骨格からは想像し難い透明感あるピュアな味わいが長く続くアフターへと誘ってくれます。		



Diony