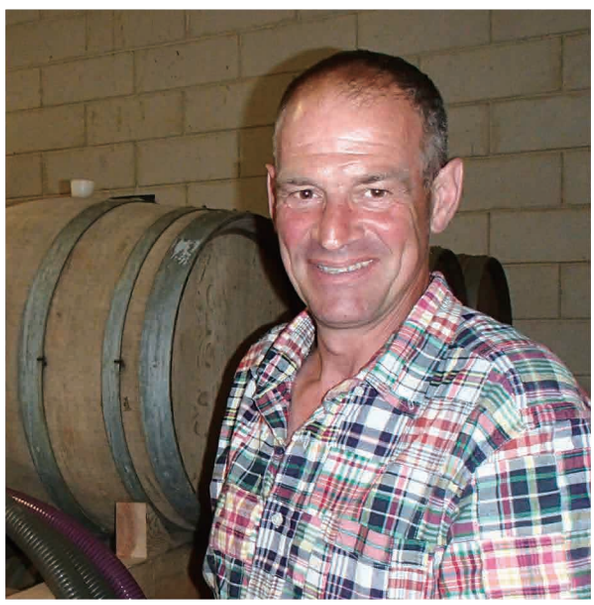
Clément Baraut

ロワール地方
クレモン・バロー

サヴニエールでビオディナミ　長熟期待のミネラルと繊細な酸味



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。ビオディナミのパイオニア的な存在の第一人者。その直ぐ傍のAnjouアンジュで2013年から始めた、同じビオディナミ実践者がClément Barautクレモン・バローです。

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ーグを学び、造る方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造る事が出来るのか…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ブドウも見つかり、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、最初のヴィ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んな国に輸出が始まりました。需要に追い付いていないのが現状です。

人生をかけて醸造家に転向したクレモン・バローのワイン、ぜひお楽しみ下さいませ。

（2015.7.13第１回目訪問　新井順子）

【44212】Herbes Folles Blanc エルブ フォル ブラン22

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	￥2,900		
規格/タイプ	750ml×12 ／白・辛口		
栽培／認証	ビオロジック ビオディナミ／デメテール エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト	60m・南東	3ha・60hl/ha
品種（収穫/樹齢）	シュナンブラン50% グロローグリ30% ソーヴィニヨンブラン20%（手摘み／平均20・60年）		
醸造 酵母	自生酵母		
醸造 発酵・熟成	9月上旬～中旬収穫 全房で空気圧式圧搾 30hlと50hlのステンレスタンクで 7ヶ月間発酵・熟成 濾過あり・無清澄／瓶詰め：2023年3月		
醸造 SO_2	瓶詰め時：10mg/L　トータル：30mg/L		
アルコール度	12.2%		
特徴	シスト土壌で育つシュナンブラン、グロローグリ、ソーヴィニョンブランの3種をプレスしステンレスタンクで7ヶ月発酵・熟成、ビオカレンダーの根っこや果実の日にセラー仕事をしています。輝きのあるクリアなイエロー、ライムやスウィーティ、オレンジピールの香り、スッキリとしたアタックにジューシーでたっぷりの旨味やオイリーなニュアンス、瑞々しい口あたりがアフターまで続きます。		

【43813】Herbes Folles Blanc エルブ フォル ブラン20

SOLD OUT

一部、現地バックラベルに記載の内容が、本品と異なっております。

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	￥3,000		
規格/タイプ	750ml×12 ／白・辛口		
栽培／認証	ビオロジック ビオディナミ／デメテール エコセール		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	シスト	50m	3ha・60hl/ha
品種（収穫/樹齢）	シュナンブラン40% ソーヴィニヨンブラン40% グロローグリ20%（手摘み／ 20 ～ 60年）		
醸造 酵母	自生酵母		
醸造 発酵・熟成	9月中旬～下旬収穫／水平式圧搾と空気圧式圧搾 グラスファイバータンクで 発酵・マロラクティック発酵・熟成 濾過あり・無清澄／瓶詰め：2022年7月		
醸造 SO_2	瓶詰め時：10mg/L　トータル：44mg/L		
アルコール度	11.9%		
特徴	20年は良好な年で収穫時期もお天気に恵まれました。シスト土壌で育つシュナンブラン、ソーヴィニョンブラン、グロローグリの3種をプレスしグラスファイバータンクで発酵・熟成、ビオカレンダーの根っこや果実の日にセラー仕事をしています。グリーンイエロー色、ライムや青りんご、ディルの香り、ドライでスッキリした酸味に拡がりのある丸い味わいはトロっとしたニュアンスもあります。		

【43773】Herbes Douces エルブ ドゥース20

SOLD OUT

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	￥3,200		
規格/タイプ	750ml×12 ／白・やや甘口		
栽培／認証	ビオロジック ビオディナミ／デメテール エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト	50m・全方位	0.5ha・60hl/ha
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 発酵・熟成	9月中旬～下旬収穫／水平式圧搾と空気圧式圧搾 グラスファイバータンクで4ヶ月間発酵 （マロラクティック発酵あり） 2021年1月に瓶詰めし、瓶内発酵・熟成 濾過あり・無清澄／残糖：45g/L		
醸造 SO_2	瓶詰め時：10mg/L　トータル：45mg/L		
アルコール度	11.5%		
特徴	シスト土壌に植わる樹齢40年のシュナンブランをプレスしグラスファイバータンクで4ヶ月発酵し21年1月に瓶詰めし熟成しました。醸造段階で手を加えるときはビオディナミカレンダーの根っこの日に行っています。淡いゴールドイエロー、僅かな泡、梨ジュースや金木製、若いアプリコットの香り、しっとり柔らかいアタックにブドウ由来の甘さが拡がり全体的に柔らかい印象を受けます。		

【43770】Le Pitrouillet ル ピトルイエ20

SOLD OUT

呼称	Savennières サヴニエール		
参考小売	￥4,200		
規格/タイプ	750ml×12 ／白・辛口		
栽培／認証	ビオロジック ビオディナミ／デメテール エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト 砂岩土	50m・北（斜面）	0.75a・40hl/ha
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 発酵	9月下旬収穫／水平式圧搾と空気圧式圧搾 225 ～ 350Lの古樽（5 ～ 8年落ち）で発酵 （マロラクティック発酵あり）		
醸造 熟成	地下の古樽（3 ～ 6年落ち）で熟成 濾過あり・無清澄／瓶詰め：2021年6月		
醸造 SO_2	瓶詰め時：10mg/L　トータル：28mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	サヴニエール、キュヴェコトードレイルと同じ区画ピトルイエをキュヴェ名に冠しています。シストや砂岩で育つシュナンブランをプレスし5 ～ 8年落ちの古樽で発酵し地下の古樽で熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、グレープフルーツやレモネードの香り、丸みのある甘い果実味が心地よく拡がり、充実したミネラル感が口中を豊かな味わいで満たしてくれる逸品です。		

【43164】Le Coteau de L'ayre ル コトー ド レール18

SOLD OUT

呼称	Savennières サヴニエール		
参考小売	￥4,300		
規格/タイプ	750ml×12 ／白・辛口		
栽培／認証	ビオロジック ビオディナミ／デメテール エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト 石灰	50m・北、南	1ha・50hl/ha
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 発酵	9月21日～ 24日収穫／水平式圧搾機でプレス 3年落ちの228Lと320Lの古樽で3ヶ月間発酵 （そのまま10日間マロラクティック発酵）		
醸造 熟成	そのまま9ヶ月熟成 濾過あり・無清澄／瓶詰め：2019年9月19日		
醸造 SO_2	無添加　トータル：15mg/L未満		
アルコール度	13.5%		
特徴	18年は春の多雨、暑く乾燥した夏でした。区画ピトルイエの斜面上部のブドウだけで仕込むキュヴェでシュナンブランを228Lと320Lの3年落ちの木樽で3ヶ月発酵、そのまマロラクティック発酵・熟成しました。明るいグリーンイエロー色、アプリコットやカリン、白桃の香り、とてもジューシーな果実感にエキスの濃い味わい、アフターは長く火打石のようなニュアンスを感じます。		

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください（基本的に15度以下の保存をお願いします）

【43771】Le Coteau de L'ayre ル コトー ド レール20

SOLD OUT

呼称	Savennières サヴニエール		
参考小売	￥4,800		
規格/タイプ	750ml×12 ／白・辛口		
栽培／認証	ビオロジック ビオディナミ／デメテール エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト 砂岩	50m・北（斜面）	0.55ha・40hl/ha
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 発酵	9月下旬収穫／水平式圧搾と空気圧式圧搾 225 ～ 350Lの古樽（1 ～ 5年落ち）で発酵 （マロラクティック発酵あり）		
醸造 熟成	350Lの古樽（3 ～ 6年落ち）で熟成 濾過あり・無清澄／瓶詰め：2021年6月		
醸造 SO_2	瓶詰め時：10mg/L　トータル：30mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	区画ピトルイエの斜面上部のブドウだけで仕込むキュヴェでシュナンブランをプレスし1 ～ 5年落ちの古樽で発酵、350Lの古樽で熟成しました。イエローが強いグリーンイエロー、瀬戸内レモンやカリン、摘みたてアプリコットにスモーキーな香り、しっかりと甘味が拡がる丸みあるたっぷりのエキスと、酸が溶け込んだジューシーな味わいで、火打石のようなスモーキーな香りが後味に残ります。		

【43772】Les Petites Combes レ プティット コンブ19

SOLD OUT

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	￥6,200		
規格/タイプ	750ml×12 ／白・辛口		
栽培／認証	ビオロジック ビオディナミ／デメテール エコセール		
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　紫シスト	50m・南（急斜面）	0.4ha・25hl/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		
醸造 発酵	9月下旬～ 10月上旬収穫／水平式圧搾と空気圧式圧搾 228Lの古樽（2 ～ 4年落ち）で発酵 （マロラクティック発酵あり）		
醸造 熟成	そのまま熟成 濾過あり・無清澄		
醸造 SO_2	瓶詰め時：10mg/L　トータル：20mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	AOCサヴニエールロッシュオーモワンヌ、プティットクーレからクーレを削除してほしいというニコラジョリー氏から依頼を受けキュヴェ名を変更しました。シュナンブランをプレスし2 ～ 4年落ちの木樽で発酵・熟成しました。濃いグリーンイエロー、カリンや上質でジューシーな香水梨のアロマ、たっぷりのエキスに完熟した上質な味わいが拡がり前ミレジムよりもエキス感が増した印象です。		

【44213】Herbes Rouge エルブ ルージュ 22

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	ビオロジック ビオディナミ／デメテール エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト	50m・西	1ha・25hl/ha
品種（収穫/樹齢）	グロロー 100%（手摘み／平均60・80年）		
醸造 酵母	自生酵母		
醸造 発酵・熟成	全房でステンレスタンクで6日間醸し 空気圧式圧搾 ステンレスタンクで5ヶ月間発酵（ピジャージュあり）・熟成 無濾過・無清澄		
醸造 SO_2	無添加　トータル：20mg/L		
アルコール度	11.7%		
特徴	元エノロジストのクレモンが、グロローを全房でステンレスタンクで6日間醸しプレス、ステンレスタンクで5ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。淡く透明感のあるガーネット色、アメリカンチェリーやキャンディの甘い香り、バナナのニュアンスを感じます。柔らかくてスムーズな味わいはスッキリしていて、溶け込んだ穏やかなタンニンは軽やかで飲みやすい味わいです。		

【42315】Les Perrieres レ ペリエール15

SOLD OUT

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	ビオロジック ビオディナミ／デメテール エコセール		
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 100%（手摘み／平均80年）		
醸造 酵母	自生酵母		
醸造 発酵	全房で9週間醸し後、古樽で4ヶ月発酵 （マロラクティック発酵あり）		
醸造 熟成	古樽で3ヶ月間熟成 無濾過・無清澄／瓶詰め：2016年7月中旬		
醸造 SO_2	無添加　トータル：15mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	パーセル名を冠したキュヴェ名でシスト土壌に植わる樹齢80年のグロローを9週間醸し後、古樽で4ヶ月発酵そのまま3ヶ月熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。レンガ色を帯びたルビーの外観、カシスやプラム、スミレの香りを感じます。柔らかく丸みのあるボディに引き締まった酸が溶け込んだ、バランスが良く安定感のある味わいに仕上がっています。		

【44017】Les Sables レ サーブル18

SOLD OUT

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	￥5,700		
規格/タイプ	375ml×12 ／白・甘口		
栽培／認証	ビオロジック ビオディナミ／デメテール エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	砂岩	50m・西	0.3ha・8hl/ha
品種（収穫/樹齢）	シュナンブラン100%（手摘み／平均10年）		
醸造 酵母	自生酵母		
醸造 発酵・熟成	9月中旬～下旬収穫 貴腐ブドウのみを2回選果し、垂直式圧搾 ステンレスタンクで24ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 残糖：145g/L		
醸造 SO_2	無添加　トータル：15mg/L		
アルコール度	10.7%		
特徴	アルコール度数11度以下であることからボンヌゾーを明記できませんでした。砂岩土壌で育つシュナンブランの貴腐ブドウのみを2回選果しゆっくりプレス、ステンレスタンクで24ヶ月発酵・熟成しました。淡い黄金色、ほのかにとろりと流れる粘性、金木犀や黄桃、ハチミツの香り、上品で口あたりのよりアタックにほんのりとした甘味が口中に拡がり甘口ですが甘ったるさがない上品な仕上がりです。		

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください（基本的に15度以下の保存をお願いします）

Diony