



Clément Baraut

ロワール地方
クレモン・パロー

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・パローです。

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グを学び、造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々な国に輸出が始まりました。需要に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したクレモン・パローのワイン、ぜひお楽しみ下さいませ。



(2015.7.13第1回目訪問 新井順子)



Dionys

【43161】Herbes Folles Blanc エルブ フォル ブラン18			
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	30m・東～西	0.85ha・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		
発酵	10月上旬収穫 / 水平式プレス機でプレス 30hlのグラスファイバータンクで5ヶ月間発酵 (そのまま10日間マロラクティック発酵)		
熟成	4～6年の古樽で6ヶ月熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2019年9月19日		
SO ₂	無添加 トータル: 15mg/L		
アルコール度	13%		
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、生い茂った草というキュヴェ名ですが、冒険の初めに一杯のグラスワインをという意味合いもあります。18年は春の多雨、夏は乾燥と暑さで10月に収穫したシュナンブランをグラスファイバータンクで発酵・熟成しました。淡い山吹色、ジンジャーやセサミ、ホワイトペッパーの香り、ふっくらエキス感に丸いテイスト、優しい酸と塩気の余韻が続きます。		



【43162】Le Pitrouillet ルピトルイエ18			
呼称	Savennières サヴニエール		
参考小売	¥3,900		
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
	泥土 砂 シスト	30m・北～南	0.75ha・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		
発酵	9月中旬収穫 / 平式プレス機でプレス 228Lと320Lの古樽で4ヶ月間発酵 (そのまま10日間マロラクティック発酵)		
熟成	3～6年の古樽で8ヶ月熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2019年9月19日		
SO ₂	無添加 トータル: 15mg/L		
アルコール度	13.5%		
特徴	人生をかけて醸造家に転向したクレモンが、コトドレールと同じ畑で低い所の区画ピトルイエで育つシュナンブランをプレス後、古樽で12ヶ月間発酵・熟成をおこない無濾過・無清澄・SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。やや憂いを含んだ山吹色、ホワイトペッパーなどのスパイシーな香りに滑らかなアタック、ジューシーな旨味と高めの酸に硬質の味わいと塩味を帯びたアフターが続きます。		



【42853】Le Coteau de L'ayre ルコトドレール17			
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 砂岩	50m・北	0.4ha・15hl/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		
発酵	古樽で5ヶ月発酵 (マロラクティック発酵あり)		
熟成	古樽で3ヶ月熟成、1ヶ月タンクで寝かせる 濾過有・無清澄 / 瓶詰め: 2018年7月		
SO ₂	無添加 トータル: 26mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	元エノロジストのクレモンが50歳を転機に立ち上げたドメーヌでシストと砂岩のシュナンブランを古樽で5ヶ月発酵、そのまま3ヶ月熟成し1ヶ月タンクで寝かせてから瓶詰めしました。澄んだイエローホワイトの外観からスモーキーなアロマの奥から白桃の香りを感じます。ジューシーな口あたり、甘味と苦味のバランス良く落ち着いた味わいがアフターまで続く纏まり感のある仕上がりです。		



【43163】Les Petites Coulées レプチットクーレ18			
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	30m・北～南(急斜面)	0.4ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み/平均35年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月下旬収穫 / 平式プレス機でプレス 228Lと320Lの古樽で2ヶ月間発酵 (そのまま10日間マロラクティック発酵)		
熟成	2～4年の古樽で10ヶ月熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2019年9月19日		
SO ₂	無添加 トータル: 10mg/L		
アルコール度	13.5%		
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!と小さなクーレという意味の一樽限定のキュヴェです。火山岩やシスト土壌の急な斜面に植わるシュナンブランをプレス後、古樽で発酵・熟成後、SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。輝くグリーンイエロー色、ゆっくりと幸水梨や枇杷の香りが立ちあがり、上品な果実味の甘さ、柔らかく優しいほろ苦いビールの旨味も感じられます。		



【43165】Herbes Tendres Rose エルブ タンドル ロゼ18			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥2,600		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・やや辛口		
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	収量
	深い泥土(シルト)	30m・北～南	40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グロロー 100% (手摘み/平均65年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月28日収穫 / 8日醸し、平式プレス機でプレス 10hlのグラスファイバータンクで15日間発酵 (そのまま10日間マロラクティック発酵)		
熟成	6年の古樽で3ヶ月熟成 / 無濾過・無清澄 瓶詰め: 2019年1月 / 残糖: 20g/L		
SO ₂	無添加 トータル: 20mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	深い泥土(粘土より粒が大きく粗いシルト)で育つ樹齢65年のグロローを9月末に収穫、8日間醸し後プレスし、グラスファイバータンクで発酵、古樽で熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。夕日のようなオレンジカラーにプラムや黄桃、オレンジピールの香りを感じます。摘みたてのアメリカンチェリーのような甘やかさがじわじわと拡がる中、オレンジピールの甘苦さが呼応し合います。		



Diony

[42849] Herbes Rouge エルブルージュ 17

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	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	砂シスト	50m・南	comingsoon
品種 (収穫/樹齢)	グロロー 50% ガメイ50% (手摘み / 平均90年)		
醸造 酵母	自生酵母		
	発酵	除梗せずにアッサンブラージュ後、7日間醸し デキュヴァージュ後のフリーランジュースを 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:2018年7月6日	
SO ₂	無添加 トータル:28mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	元エノロジストのクレモンが、グロローとガメイを除梗せずにアッサンブラージュ後7日間醸し、デキュヴァージュ後のフリーランジュースを古樽で発酵・熟成、SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。淡いルビー色、チェリーやプラムの香りを感じます。つるんとしたピュアな口あたり、タンニンが溶け込むジュースは酸とミネラルのバランス良く中程度のアフターが心地よい仕上がります。		



SOLD OUT

[42850] Gag ギャグ (Grolleau Aunis Gamay) 17

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	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト	50m・北	2ha・25hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グロロー ピノドニス ガメイ (手摘み / 平均50年)		
醸造 酵母	自生酵母		
	発酵	7日間醸し	
	熟成	古樽で10ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2018年7月6日	
SO ₂	無添加 トータル:28mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	元エノロジストのクレモンが50歳を転機に立ち上げたドメーヌで3品種をアッサンブラージュし7日間醸し、古樽で10ヶ月発酵・熟成、SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。品種の頭文字 (Grolleau, Aunis, Gamay) をキュヴェ名に冠しています。淡いルビー色、ブラックチェリーやカシスチョコの香り、滑らかで瑞々しいアタックに強めのタンニンが溶け込んだポテンシャルの高さが光る逸品です。		



SOLD OUT

[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	バイオダイナミ / 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、ほんのりガ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	バイオダイナミ / 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きます。		



Diony