



# Clément Baraut

ロワール地方  
クレモン・バロー

## サヴニエールでバイオダイナミ 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。バイオダイナミのバイオ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、同じバイオダイナミ実践者が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・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)



*Dionys*

【44018】Herbes Tendres Rose エルブ タンドル ロゼ21				【44241】Herbes Folles Blanc エルブ フォルブラン21			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,200			参考小売	¥3,200		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ微泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック ビオダイナミ/エコセール			栽培/認証	ビオロジック ビオダイナミ/エコセール		
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
	シスト	50m・東、西	2ha・50hl/ha		シスト	50m・東	2ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グロローグリ90% グロロー 10% (手摘み/平均45年)			品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン60% グロローグリ40% (手摘み/平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月下旬収穫/全房で水平式圧搾 グロローグリを30hlのグラスファイバータンクで発酵 発酵の終わりに色を調整するために グロローを添加し、カスを注入 濾過あり・無清澄/残糖:15g/L			発酵 熟成	9月中旬収穫/除梗後、空気圧式圧搾 30hlのステンレスタンクで発酵 50hlのステンレスタンクで熟成 濾過あり・無清澄		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:10mg/L トータル:30mg/L			SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:10mg/L トータル:30mg/L		
アルコール度	11%			アルコール度	12.3%		
特徴	4月下旬に霜が降りた年でした。グロローグリをグラスファイバータンクで発酵し発酵終盤に色の調整目的のためグロローを加えその後、カスを注入し落ち着かせました。濃いルビー色、細かい泡立ち、さくらんぼやクランベリー、発酵由来の香り、シャープなアタックでドライな味わいにクリーミーな泡、さくらんぼ食べた時のようなタンニンとほのかな苦みがアクセントとなった中程度の後味です。			特徴	4月に霜が降りた年でした。シスト土壌で育つ樹齢20年のシュナンブラン、グロローグリを除梗後プレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成、ピ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。クリアなグリーンイエローの外観、洋梨やカボス、リンゴ、アップルミントの香り、中程度の酸味とジューシーな味わいの果実味が楽しめます。		
【44243】Herbes Douces エルブ ドゥース22				【44261】Le Pitrouillet ルピトルイエ21			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	Savennières サヴェニエール		
参考小売	¥3,800			参考小売	¥4,700		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・やや甘口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック ビオダイナミ/エコセール			栽培/認証	ビオロジック ビオダイナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト	50m・全方位	0.5ha		シスト 砂岩土	50m・北(斜面)	1.5ha・10hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み/平均60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 熟成	9月中旬収穫/全房で空気圧式圧搾 30hlのステンレスタンクで発酵・熟成 濾過あり・無清澄/瓶詰め:2023年3月7日 残糖:40g/L			発酵 熟成	9月中旬収穫/全房で水平式圧搾 225~350Lの古樽(5~8年落ち)で発酵 350~600Lの古樽で熟成 濾過あり・無清澄		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:30mg/L トータル:62mg/L			SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:10mg/L トータル:30mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	12.5%		
特徴	シスト土壌に植わる樹齢60年のシュナンブランを全房でプレスしステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いゴールドイエローの外観、摘みたてのカリンやアプリコット、洋梨、白桃、しぼりたての梨の甘い香り、丸みのある優しいアタックにたっぷりの甘い果実味、上品で心地の良いやや甘口の味わいが、高すぎない酸味のおかげで旨味になっています。			特徴	サヴェニエール、キュヴェコート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。シュナンブランをプレスし古樽で発酵、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カリンの強い香りが拡がり、ディルやミントのアロマを感じます。拡がりのあるアタックと全体的に丸みのある味わいは旨味やエキス感がじわりと拡がり、ほんのり甘味がプラスされる印象です。		
【44262】Le Coteau de L'ayre ルコトードレール20				【44244】Grelly Grello グレリグレロ22			
呼称	Savennières サヴェニエール			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥5,600			参考小売	¥3,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック ビオダイナミ/エコセール			栽培/認証	ビオロジック ビオダイナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高	面積・収量
	シスト 砂岩	50m・北(斜面)	0.55ha・40hl/ha		シスト、石灰岩	50m	0.25ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み/平均40年)			品種 (収穫/樹齢)	グロロー 50% メルロー 50% (手摘み/平均50年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	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 350Lの古樽(3~6年落ち)で8ヶ月間熟成 濾過あり・無清澄/瓶詰め:2021年6月			発酵 熟成	9月下旬収穫 全房で5日間マセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 30hlのステンレスタンクで15日間発酵・2ヶ月間熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年3月		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:10mg/L トータル:30mg/L			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:20mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	11.7%		
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。透明感のあるグリーンイエロー色、火打石や焦ばしい焚火香、アプリコットや白桃、セルフィーユの香り、丸みのある味わいは完熟した味わいに変化し、ミネラリーでジューシーな果実味はたっぷりのエキス感と濃さのある綺麗な味わいです。			特徴	元エノロジストのクレモンが、全房のグロローとメルローをマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しサンフルで仕上げました。綺麗な紫ルビー色、アメリカンチェリーやクランベリー、イチジク、竹林のアロマ、心地よく拡がる酸味と穏やかなタンニン、ドライで高めの酸と果実味のよい味わいはアルコール感もさほど強く感じずシャープな余韻を楽しめます。		

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)