



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)

Diony

【44491】Herbes Folles Blanc エルブ フォル ブラン23				【44492】Le Pitrouillet ル ピトルイエ22			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	Savennières サヴニエール		
参考小売	¥3,300			参考小売	¥4,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			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／エコセール			栽培／認証	ビオロジック ビオディナミ／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・南東	3ha・60hl/ha		シスト	50m・北	3ha・45hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン50% グロローグリー40% ソーヴィニヨンブラン10% (手摘み／平均30年)			品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (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月上旬～中旬収穫／全房で、空気圧式圧搾 30hl～50hlのステンレスタンクで15ヶ月間発酵・熟成 濾過あり・無清澄			発酵 熟成	9月上旬～中旬収穫／全房で空気圧式圧搾 1～6年落ちの400Lの古樽で8ヶ月間発酵・熟成 濾過あり・無清澄／瓶詰め:2023年6月9日		
SO ₂	瓶詰め時:10mg/L トータル:50mg/L			SO ₂	瓶詰め時:10mg/L トータル:20mg/L		
アルコール度	10.4%			アルコール度	12.4%		
特徴	通常、温暖で湿気の多い地域で23年は暑く降雨量の多い夏に乾燥した秋でした。シスト土壌で育つ樹齢30年の3品種を全房でプレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、リンゴやレモンピール、アップルミントのアロマ、摘みたての柑橘の酸味が先に立ち、カボスジュースのようなフレッシュな果実味が爽やかさを感じさせてくれます。			特徴	23年は暑く降雨量の多い夏、乾燥した秋でした。サヴニエール、キュヴェコトードレー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、1～6年落ちの400Lの古樽で発酵・熟成しました。とろっとした粘性あるグリーンイエローの外観、ハッサクやカボス、アップルミントのアロマ、爽やかなアタックにグレープフルーツピールのほろ苦さがアクセントとなった味わいです。		

【44493】Le Coteau de L'ayre ル コトードレール22				【44494】Les Petites Combes レ プティットコンブ22			
呼称	Savennières サヴニエール			呼称	Savennières サヴニエール		
参考小売	¥5,600			参考小売	¥7,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			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／エコセール			栽培／認証	ビオロジック ビオディナミ／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 砂岩	50m・北	1.2ha・45hl/ha		スピリットと呼ばれる火山岩 紫シスト	50m・南東	0.4ha・25hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み／平均50年)			品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み／平均25年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月上旬～中旬収穫／全房で、空気圧式圧搾 1～3年落ちの400Lの古樽で8ヶ月間発酵・熟成 濾過あり・無清澄			発酵 熟成	9月上旬～中旬収穫／全房で、空気圧式圧搾 1～3年落ちの400Lの古樽で12ヶ月間発酵後 そのまま熟成 濾過あり・無清澄／瓶詰め:2023年11月20日		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L			SO ₂	無添加 トータル:15mg/L		
アルコール度	12.9%			アルコール度	12.8%		
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完熟したシュナンブランを全房でプレスし、1～3年落ちの古樽で8ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。黄色を帯びたグリーンイエロー色、洋梨キャンディやグレープフルーツ、ハッサク、ミントのアロマ、豊かな果実味とじわりと広がるエキسس感、しっかりとした香りが漂う上品でバランスのよい仕上がりです。			特徴	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1～3年落ちの古樽で発酵・熟成しました。淡いグリーンイエロー、とろりとした粘性、カリンやネクタリン、すりおろしリンゴ、オレンジのアロマを感じます。コクと旨味が広がる複雑味のある味わいでボリューム感があるしっかりとドライで密度の濃い味わいです。		

【44495】Herbes Rouge エルブ ルージュ 23				【44496】La Nuit de Beltaine ラ ニュイ ドベルテーヌ22			
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	¥6,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			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／エコセール			栽培／認証	ビオロジック ビオディナミ／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・西	1ha・35hl/ha		シスト	50m・西	1ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グロロー 100% (手摘み／平均60～80年)			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 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月下旬収穫 全房でステンレスタンクで6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5ヶ月間発酵(ピジャージュあり)・熟成 無濾過・無清澄			発酵 熟成	9月下旬収穫 除梗後、ステンレスタンクで12ヶ月間醸し・発酵 空気圧式圧搾 3年落ちの古樽で3ヶ月間熟成 無濾過・無清澄／瓶詰め:2023年11月20日		
SO ₂	無添加 トータル:20mg/L			SO ₂	無添加 トータル:10mg/L		
アルコール度	9.5%			アルコール度	12.9%		
特徴	23年は暑く雨の多い夏と乾燥した秋でした。グロローを全房でステンレスタンクで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・熟成しサンスフルで仕上げました。鮮やかな透明感のあるパープルガーネット色、カシスやブラックチェリー、イチヂク、スモークのアロマ、フレッシュな果実味のあるアタック、中程度のタンニンと少し高め、酸味にほろ苦さがアクセントとなっています。			特徴	ビオディナミカレンダーに基づいて根の日に作業をしました。シスト土壌で育つ樹齢80年のグロローを除梗後12ヶ月醸し・発酵後プレス、ステンレスタンクで熟成しサンスフルで仕上げました。淡い紫ガーネット色の外観、ラズベリーやレッドチェリー、マッシュルーム、キノコのアロマ、じわっと広がる旨味と心地の良いタンニン、口中に漂うベジーな香り、少し長めの余韻です。		

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)