



# Clément Baraut

ロワール地方  
クレモン・パロー

## 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*

**[44242] Herbes Folles Blanc エルブ フォルブラン21&22**

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・辛口		
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
	シスト	50m・南東	3ha・30hl/ha
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60年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月上旬~中旬収穫		
熟成	全房で空気圧式圧搾		
熟成	30hlと50hl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		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時: 10mg/L トータル: 27mg/L		
アルコール度	12.2%		
特徴	21年は春に霜が降り、22年は暑くて乾燥した夏でした。シスト土壌で育つシュナンブランとグロローグリを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行っています。クリアなグリーンイエロー色、カボスやリンゴ、アップルミントの爽やかな香り、中程度の酸を感じるアタックに豊かな果実感がジュシーな味わいを演出します。		



**[43773] Herbes Douces エルブ ドゥース20**

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		
発酵	9月中旬~下旬収穫 / 水平式圧搾と空気圧式圧搾		
熟成	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)		
熟成	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		
SO <sub>2</sub>	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ピ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、しっとり柔らかなアタックにブドウ由来の甘さが拡がり全体的に柔らかな印象を受けます。		



**SOLD OUT**

**[43770] Le Pitrouillet ルピトルイエ20**

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		
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)		
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		
SO <sub>2</sub>	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、キュヴェコート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。		



**SOLD OUT**

**[43164] Le Coteau de L'ayre ルコトードレール18**

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		
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)		
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		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル: 15mg/L未滿		
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年落ちの古樽で3ヶ月発酵、そのま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シ、白桃の香り、とてもジュ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。		



**SOLD OUT**

**[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		
発酵	全房でステンレスタンクで6日間醸し		
熟成	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		
SO <sub>2</sub>	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。		



**[44017] Les Sables レサーブル18**

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		
発酵	9月中旬~下旬収穫		
熟成	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		
SO <sub>2</sub>	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。		



**SOLD OUT**

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)