



# 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

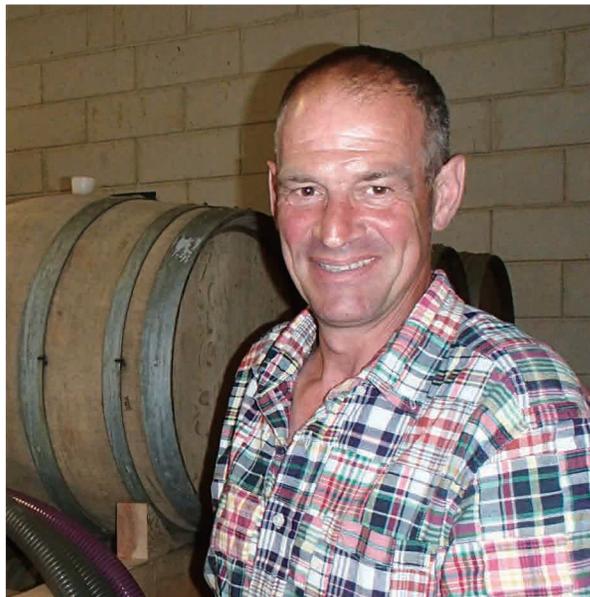
Savennieresサヴニエールと言えば真っ先に思い浮かべるのがあのニコラ・ジョリー。ビオディナミのパイオニア的存在の第一人者。その直ぐ傍のAnjouアンジュで2013年から始めた、同じビオディナミ実践者がClément Barautクレモン・パローです。

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・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)

【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、バイ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ーシーな味わいを演出します。		

新着



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)

