



# 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

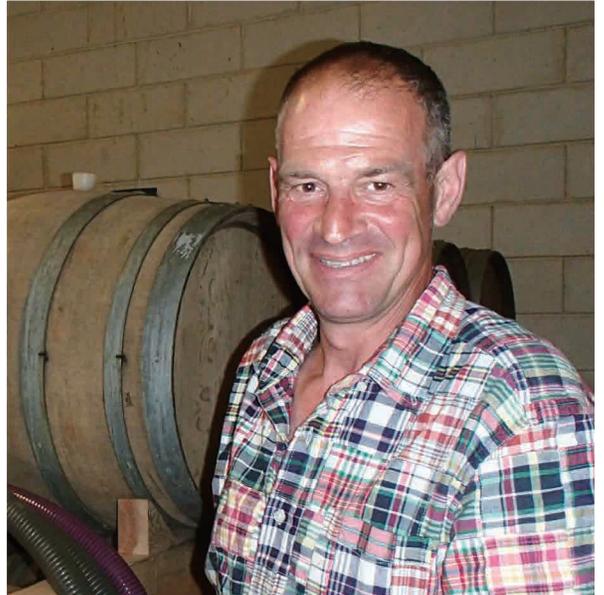
Savennieresサヴニエールと言えば真っ先に思い浮かべるのがあのニコラ・ジョリー。バイオダイナミのパイオニア的存在の第一人者。その直ぐ傍のAnjouアンジュで2013年から始めた、同じバイオダイナミ実践者がClément Barautクレモン・パローです。

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。ポ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*

【44018】Herbes Tendres Rose エルブ タンドル ロゼ21				【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			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・東、西	2ha・50hl/ha		シスト	50m・南東	3ha・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60年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	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	9月上旬~中旬収穫 全房で空気圧式圧搾		
熟成	発酵の終わりに色を調整するために グロローを添加し、ガスを注入 濾過あり・無清澄/残糖:15g/L			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:30mg/L			SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:10mg/L トータル:27mg/L		
アルコール度	11%			アルコール度	12.2%		
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、ガ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	21年は春に霜が降り、22年は暑くて乾燥した夏でした。シスト土壤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。		
【44241】Herbes Folles Blanc エルブ フォル ブラン21				【44243】Herbes Douces エルブ ドゥース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	¥3,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			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/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
	シスト	50m・東	2ha・30hl/ha		シスト	50m・全方位	0.5ha
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)			品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み/平均60年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	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			発酵	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		
熟成	50hlのステンレスタンクで熟成 濾過あり・無清澄			熟成	濾過あり・無清澄/瓶詰め:2023年3月7日 残糖:40g/L		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:10mg/L トータル:30mg/L			SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:30mg/L トータル:62mg/L		
アルコール度	12.3%			アルコール度	12%		
特徴	4月に霜が降りた年でした。シスト土壤で育つ樹齢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。			特徴	シスト土壤に植わる樹齢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、摘みたてカリヤアプリコット、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。		
【44261】Le Pitrouillet ルピトルイエ21				【44262】Le Coteau de L'ayre ルコトードレール20			
呼称	Savennières サヴニエール			呼称	Savennières サヴニエール		
参考小売	¥4,700			参考小売	¥5,600		
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 砂岩土	50m・北(斜面)	1.5ha・10hl/ha		シスト 砂岩	50m・北(斜面)	0.55ha・40hl/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)	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	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			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(1~5年落ち)で発酵		
熟成	350~600Lの古樽で熟成 濾過あり・無清澄			熟成	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		
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	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	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。			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。		

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)

【44213】Herbes Rouge エルブルージュ 22				【44244】Grelly Grello グレリ グレロ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	¥2,900			参考小売	¥3,300		
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 ビオダイナミ/デメテル 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	50m・西	1ha・25hl/ha		シスト、石灰岩	50m	0.25ha・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 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	全房でステンレスタンクで6日間醸し 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			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>	無添加 トータル:20mg/L			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:20mg/L	
アルコール度	11.7%			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・熟成しサンズ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が軽やかで飲みやすい味わいです。			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・熟成しサンズ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ランベリー、イチジク、竹林のアロマ、心地よく広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。		

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)

Diony