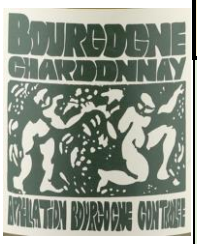
SARL La Soeur Cadette
ラ・スール・カデット

Racines

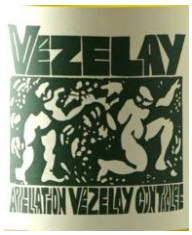
醸造所はヴェズレにあり同地のドメーヌ・ド・ラ・カデットにて、父ジャン・モンタネと働きつつ、母親カトリーヌのドメーヌ・モンタネ＝トダンでは醸造責任者として腕を振るう、ヴァランタン・モンタネのネゴシアン。醸造される買いブドウは、ヴェズレ周辺のブドウだけでなく、ヴァランタンの醸造学校時代や、彼と志を同じくする友人の多い、ボジョレやマコンのブドウの仕込みもしている。ドメーヌ・ド・ラ・カデット同様、ヴァランタンの父ジャンの設立したネゴシアンだが、2014年ころからは、醸造学校や海外での経験を経て帰ってきたヴァランタンに次第に運営を任せるようになり、近年ではヴァランタンが責任者としてワイナリーを経営している。2019年現在の生産ワインはヴェズレ、マコン、ボジョレを主軸にしているが、様々な地域でのワイン造りを経験し、好奇心の強いヴァランタンは、また新たな可能性を探しているようだ。



○Bourgogne Chardonnay
ブルゴーニュ・シャルドネ

畑	品種：シャルドネ100% 植樹：1980年代 位置：南南西 土壌：粘土石灰質	醸造	ステンレスタンクで発酵 ステンレスタンクで9ヵ月間熟成

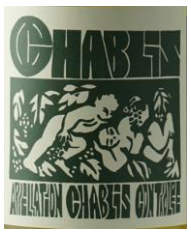
備考：ブドウはマコンの有機のブドウ栽培農家から購入。ヴェズレからマコンはかなり距離があるが、共にワイン造りを学んだ同世代の友人が多い、ボジョレやマコンのブドウでワインを造ることは、ヴァランタンにとっても楽しみの一つ。南らしいふくよかな果実味。



○Vézelay - Angelots
ヴェズレ　アンジュロ

畑	品種：シャルドネ100% 植樹：1990年代 土壌：粘土石灰質(粘土の比率が高い)	醸造	ステンレスタンクで発酵 ステンレスタンクで15ヵ月間熟成

備考：モンタネ家が根拠地とする、ヴェズレの有機のブドウ栽培農家から購入したブドウを原料にしている。名前はサント＝マドレーヌ大聖堂に彫られた天使達（Angelots)に因む。が、エチケットには表記はされていない。



○Chablis
シャブリ

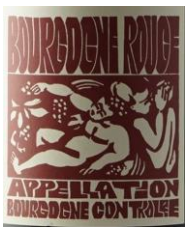
畑	品種：シャルドネ100% 土壌：粘土石灰質	醸造	ステンレスタンクと木製樽で醗酵 ステンレスタンクと木製樽で12ヵ月間熟成

備考：シャブリの村からもほど近い、フォントネ・プレ・シャブリ村やポワンシー村のヴィニュロンから購入したブドウを原料にしている。
酸よりもゆたかな果実味が前面に出ている、カデットスタイル。

○Meursault
ムルソー

畑	品種：シャルドネ100% 土壌：粘土石灰質	醸造	ステンレスタンクと木製樽で醗酵 ステンレスタンクと木製樽で12ヵ月間熟成

備考：北部ブルゴーニュでワインを造っている友人とともに、ムルソーの造り手から購入したブドウを原料にしている。



●Bourgogne Rouge
ブルゴーニュ・ルージュ

畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1980年代 土壌：粘土石灰質	醸造	ステンレスタンクで10日間マセレーション ステンレスタンクと木製樽で9ヵ月間熟成

備考：ブドウはマコンの有機のブドウ栽培農家から購入。共にワイン造りを学んだ同世代の友人が多い、ボジョレやマコンのブドウでワインを造ることは、ヴァランタンにとって楽しみの一つ。マセレーションは自社畑のものに比べて短め。