

SARL La Soeur Cadette ラ・スール・カデット

地域: Bourgogne

地区、村: Vezelay ヴェズレ

オーナー: Valentin Montanet

醸造責任者、栽培責任者: Valentin Montanet

Homepage : なし

ドメーヌ創業年: 2010 年

醸造所はヴェズレイにあり、同地のドメーヌ・ド・ラ・カデットで、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・トーデ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部門。醸造される買いブドウは、ヴェズレイ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、ボジョレー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イ、マコン、ボジョレー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。

【畑について】

自社ブドウ畑面積: 0ha

契約ブドウ畑面積: 21ha

ブドウ品種: シャルドネ、ピノ・ノワール、ムロン・ド・ブルゴーニュ、ガメ

栽培: ビオロジック(1999 年より、2002 年認証取得)

認証機関: アグリカルチャー・ビオロジック、カリテ・フランス※2002 年認証取得

栽培方法の将来的な展望: ビオディナミへの転向等は予定なし、化学薬品は一切使用しないが型にははまらずブドウ樹に付き添い常に進化し続けていく

土壌: 粘土石灰質、赤粘土、青粘土

【醸造について】

酵母のタイプ: 野生酵母

圧搾方式: 水平式 Vaslin 二台と空気圧式一台

醗酵容器の素材と容量(L): 白は 27hl と 50hl のステンレスタンク、赤は 228l、400l、500l の樽、琺瑯を一台のみダブルパーージュ用に所有

熟成容器の素材: キュヴェにより異なる。ステンレスか樽、新樽は一切使用しない。

セラー環境: 自宅地下一階が樽用のカーヴ、ステンレスタンクは併設された建物の 2 階に設置、収穫用の選果台やプレス機などは数百メートル離れた場所にあり、収穫後は主にそちらで作業する。畑は Cuvée を中心として全区画 4km 圏内

年間生産ボトル本数: 約 110000 本(うち、ブルゴーニュ・ヴェズレイとムロン・ド・ブルゴーニュを 30~50hl/ha 外部から購入)