



国・地域	: France, Bourgogne	フランス、ブルゴーニュ
地区、村	: Vézelay	ヴェズレ
醸造・栽培責任者	: Valentin Montanet	ヴァランタン・モンタネ
HP / SNS	: <a href="https://www.instagram.com/la_soeur_cadette/">https://www.instagram.com/la_soeur_cadette/</a>	

### ワイナリーと造り手について

ラ・スール・カデットは、ヴァランタン・モンタネが2010年から運営を任せているモンタネ家のネゴシアン・プロジェクトだ。ヴァランタンはこのネゴシアンに加え、父ジャンが築いたドメーヌ・ド・ラ・カデット、母のドメーヌ・モンタネ=トダンの運営にも携わっており、2つのドメーヌで合計20haの畠を管理、良年にはラ・スール・カデットを含めて約20万本のワインを生産している。スイスの醸造学校を卒業後、父と母双方のドメーヌで経験を積みながら、ラ・スール・カデットの運営を父ジャンの指導の元に任せってきた。

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、ボジョレーやマコンから仕入れている。

なぜブルゴーニュの北端の地域の生産者がわざわざブルゴーニュの南端の地域からブドウを買うのかと聞かれることもあるが、ボジョレーのナチュラルワインの先達を尊敬するヴァランタンにとって、これらの地域のブドウを扱うことは個人的な楽しみでもあるのだ。ラ・スール・カデットの醸造も、ドメーヌと同様に野生酵母による醸酵を基本とし、揮発酸や苦味といった欠点を避けつつも、ブドウの果実味の感じられる味筋を目指している。



白ワインについては、2023VT からはフィルターを廃止。わずかな濁りは残るもの、味わいには綿まりが生まれ、方向性として手応えを感じているという。

赤ワインのマセレーションについては、かつては全房と除梗したブドウを同一タンクで仕込んでいたが、現在はそれを分けて醸造している。全房由来の要素と除梗由来の要素を個別に抽出し、その後ブレンドの段階で全体のバランスを整える方法である。この変更により、不要な渋みを避けながら、より精度の高い味わいを狙うことが可能になったと、ヴァランタン。全房比率は以前より控えめだが、抽出期間も気候条件に応じて全体的に短くなっていることが多いようだ。

醸造時の過剰な介入を避けた柔らかい質感で、手の届きやすいブルゴーニュ・ブランやブルゴーニュ・ルージュという点も魅力だが、近年はシャブリやマルソーの醸造にも挑戦している。

※ラ・スール・カデットのワイン造りについてはドメーヌ・ド・ラ・カデットの生産者説明も併せてご覧ください。

<https://racines.co.jp/?winemaker=domaine-de-la-cadette>