

ラ・スール・カデットは、ヴェズレを拠点とするモンタネ家のネゴシアン（2004年設立）として、2010年からヴァランタン・モンタネが運営を担ってきたプロジェクトである。父ジャン設立のドメーヌ・ド・ラ・カデット、母カトリーヌ設立のドメーヌ・モンタネ=トダンと並行し、ヴェズレ周辺に加え、ボジョレー・マコンなどのブドウを中心に買い付ける。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。野生酵母発酵を基本に、白は無濾過へと移行し、赤は全房と除梗を分けてスタイルを調整。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、近年はシャブリやムルソーの醸造にも挑戦している。

	○Bourgogne Chardonnay ブルゴーニュ・シャルドネ				備考
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ヶ月間熟成		
	○Vézelay - Angelots ヴェズレ アンジュロ				備考
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ヶ月間熟成		
	○Chablis シャブリ				備考
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醸酵 ステンレスタンクと木製樽で12ヶ月間熟成		
	○Meursault ムルソー				備考
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醸酵 ステンレスタンクと木製樽で12ヶ月間熟成		
	●Bourgogne Rouge ブルゴーニュ・ルージュ				備考
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ヶ月間熟成		