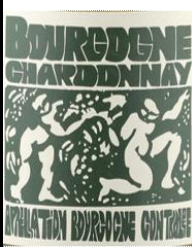






ラ・スール・カデットは、ヴェズレを拠点とするモンタネ家のネゴシアン（2004年設立）として、2010年からヴァランタン・モンタネが運営を担ってきたプロジェクトである。父ジャン設立のドメーヌ・ド・ラ・カデット、母カトリーヌ設立のドメーヌ・モンタネ＝トダンと並行し、ヴェズレ周辺に加え、ボジョレーやマコンなどのブドウを中心に買い付ける。なぜブルゴーニュの北端の地域の生産者がわざわざブルゴーニュの南端の地域からブドウを買うのかと聞かれることもあるが、ボジョレーのナチュラルワインの先達を尊敬するヴァランタンにとって、これらの地域のブドウを扱うことは個人的な楽しみでもあるのだ。野生酵母発酵を基本に、白は無濾過へと移行し、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	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、ボジョレー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。
	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		
	○Vézelay - Angelots ヴェズレ アンジュロ			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。
	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		
	○Chablis シャブリ			備考	シャブリの村からほぼ近い、フォントネ・ブレ・シャブリ村やボワンシー村のヴィニキ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。
	畑	品種：シャルドネ100% 土壌：粘土石灰質	醸造		
	○Meursault ムルソー			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。
	畑	品種：シャルドネ100% 土壌：粘土石灰質	醸造		
	●Bourgogne Rouge ブルゴーニュ・ルージュ			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、ボジョレー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。
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1980年代 土壌：粘土石灰質	醸造		