

Cellier de la Baraterie (Julien Viana)

セリエ・ド・ラ・バラトリ (ジュリアン・ヴィアナ)



" Derrière chaque grand homme
se cache une femme "

「偉大な男性の背後には女性がいる」

サヴォワ地方南部、「ヴァン・ド・サヴォワ」の17のクリュのひとつでもあるクリュエ村に、2014年に誕生した新星ドメヌです。(2024年にグレシィ・シュル・イゼール村に新築した醸造所に移転しました)。

継承する畑を持たなかったジュリアン・ヴィアナは、通常の栽培・醸造学の他に特別な栽培の学位 (Licence de Pro Viticulture) を修めた後、アルパンの「シャトー・ド・メランド」での修行を経て、出身地クリュエのリウ・ディ「ラ・バラトリ」に0.8haの畑を購入して自身のドメヌを設立しました。その後フェルマージュなどによって栽培面積を拡大しながら、すべての畑をビオロジック栽培に転換。最短の2017年に「セティバック・ビオ」の認証を取得しました。

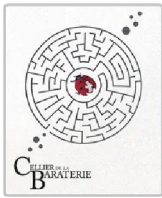
「畑仕事は嘘をつかない。僕の座右の銘です。化学肥料や農薬は一切使用せず、この地サヴォワの大自然の結晶としてのワインを造りたいと思っています」。

「僕が考えるサヴォワのテロワールの本質はミネラルにあり、このミネラルを損なわないよう、自然な醸造を心掛けています。スモーキーな香気や塩味こそ、お料理のベストパートナーです」。

実際彼のワインは、仏ミシュラン3つ星の「フロコン・ド・セル」や「ラ・ブイット」をはじめとして、フランスきっての美食の地として知られるサヴォワの数十軒のレストランにオンリストされています。

美しい果実感をふわりと感じさせながら、液体はすつと喉を通過して消えていく。たっぷりとしたミネラルの塩味はいつまでも口に残り、お料理の美味しさを際立たせる。かの地のレストランの窓から見えるアルプスの山々、森や湖の景色が、眼の前に広がるかのようです。

所在村	Grésy-sur-Isère
所有畑面積	10ha
醸造家	Julien Viana
趣味	森の中の散策、ラグビー、美しい山々でのスキー
継承年	2014年
栽培	2014年の創業時よりビオロジック栽培 (2017年に「Certipaq Bio」の認証取得)
醸造	除梗しない。天然酵母のみで発酵。2024年に新醸造所に移転
販売先	フランス国内80% (仏ミシュラン3つ星「フロコン・ド・セル」「ラ・ブイット」をはじめとする数十軒のレストラン)、輸出20% (EU各国、アメリカ、オーストラリア)
掲載実績	「La Revue du Vin de France」、「Le Point」等
Web	https://www.cellierdelabaraterie.com/



Crémant de Savoie Brut Nature

クレマン・ド・サヴォワ ブリュット・ナチュラル

ジャケール100%。フレトリーヴ村に0.8ha。粘土石灰質土壌。樹齢約25年。収量は45hl/ha。ステンレスタンクで醸造。18ヶ月間ビン熟成。ドザージュはゼロ。SO2はビン詰め時にのみ極少量使用。

Cruet Jacquère

クリュエ ジャケール



AOC Vin de Savoie Cruet。クリュ「クリュエ」からのジャケール100%による白ワインです。0.8ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢60年のVV。ステンレスタンクで醸造。

Jacquère

ジャケール



AOC Vin de Savoie。ジャケール100%。フレトリーヴ村とサン・ピエール・ダルビニー村に合計1ha。粘土石灰質土壌。樹齢約35年のVV。収量は20hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、6ヶ月間シュール・リー熟成。

Paroxysme

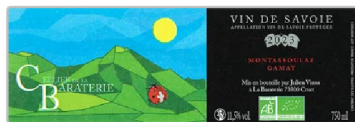
パロキシズム



AOC Vin de Savoie。ピノ・ノワール45%、ガメイ45%、モンドゥーズ・ノワール10%のブレンドによる赤ワインです。1.5ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢40年のVV。ステンレスタンクで醸造。作品名「パロキシズム」は、「(感覚や感情の) 絶頂」という意味です。

Montassoulaz

モンタスーラ



AOC Vin de Savoie。「山の湧き水」という意味の区画「モンタスーラ」からのガメイ100%。(その名の通り、山からの湧き水がところどころに湧き出ている不思議な畑です)。0.32ha。石灰質土壌。平均樹齢30年のVV。ステンレスタンクで醸造後、15%を樽で6~8ヶ月間熟成。

Jacquère de Macération

ジャケール・ド・マセラシオン



AOC Vin de Savoie。ジャケール100%のオレンジワインです。フレトリーヴ村に0.1ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢25年。収量は50hl/ha。ステンレスタンクで2週間のマセラシオン発酵後、5ヶ月間シュール・リー熟成。SO2は不使用。

Jacquère Chardonnay de Macération

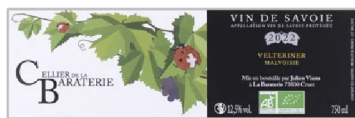
ジャケール・シャルドネ・ド・マセラシオン



AOC Vin de Savoie。ジャケール50%、シャルドネ50%。フレトリーヴ村産に0.1ha。粘土石灰質土壌。樹齢約10年。収量は20hl/ha。ステンレスタンクで2週間のマセラシオン発酵後、6ヶ月間シュール・リー熟成させたオレンジワインです。SO2はビン詰め時のみ極少量使用。

Malvoisie

マルヴォワジー



AOC Vin de Savoie。サヴォワではとても珍しいマルヴォワジー（ピノ・グリ）100%による白ワインです。0.18ha。泥灰土質土壌。平均樹齢25年。グラスファイバータンクで醸造。

Altesse

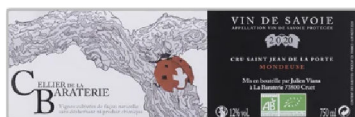
アルテス



AOC Roussette de Savoie。アルテス100%による白ワインです。0.8ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢30年。ステンレスタンクで発酵後、85%をステンレスタンクで、15%を樽で12か月間熟成。

Saint Jean de la Porte

サン・ジャン・ド・ラ・ポルト



AOC Vin de Savoie Saint Jean de la Porte。クリュ「サン・ジャン・ド・ラ・ポルト」からのモンドゥーズ・ノワール100%による赤ワインです。0.5ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢30年。ステンレスタンクで発酵後、12か月間熟成。スマイルの花やさくらんぼのような風味を特徴とする、繊細でミネラリーな味わいです。

Arbin

アルバン



AOC Vin de Savoie Arbin。クリュ「アルバン」からのモンドゥーズ・ノワール100%による赤ワインです。0.3ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢40年。ステンレスタンクで発酵後、12か月間熟成。完熟したいちごやスパイスの風味を特徴とする、濃厚な味わいです。