

Maison Plantevin (Séguret)

メゾン・プラントヴァン (セギュレ)

MAISON
PLANTEVIN



詳細・歴史

プラントヴァン・ファミリーは、150年以上に渡って、様々な作物を手掛ける農家を営んできました。先代である5代目がオリーブ畑とワイン用ブドウの畑に集約しましたが、ブドウは全て農協に納められていました。現当主である6代目のローラン・プラントヴァン氏は、幼いころから父の畑仕事を手伝ううちに、次第に、栽培だけでなく自分の手でワインを造りたいと思うようになり、彼はオレンジとマコンにてブドウ栽培学とワイン醸造学を学びます。その間パリで行われた「パリ農業祭」のブラインド・テイスティング・コンテストに出場し、大勢の出場者の中で見事第3位に輝き、その頃から天賦の才の片鱗をのぞかせていました。学業を修めた後は、ニュージーランドや地元の老舗のドメーヌなどで栽培と醸造の修行を重ね、2007年に父の所有する畑の1ヘクタール分の区画を借りて、タンク1つ分のワインを醸造します。この、彼にとって記念すべきファーストヴィンテージであるキュヴェが、早くも「ギ・ド・アシェット誌」で★★を獲得したのです。その後彼は父親の資金援助を受けながら徐々に畑を増やし、より安定したワイン醸造を行うための設備を整え、遂に2009年、小さな家族経営のドメーヌ『メゾン・プラントヴァン』を誕生させました。たった1銘柄の「AOC コート・デュ・ローヌ」から始まったワイン造りは瞬く間に飛躍を遂げ、現在では「コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ」を中心に、「ロゼ」や、「AOC.ラストー」、SO2無添加で瓶詰したキュヴェなど、個性溢れる銘柄がずらりと並んでおり、フランス国内外で大いに注目を浴びています。ローランの奥様は日本人女性で、夫婦二人三脚でそれはそれは丁寧に滋味溢れるブドウを育み、テロワールの恵みを生かした、美しいワインを造り上げています。



気候・畑

【気候】ミストラルの影響を受けた地中海性気候

栽培にはケミカルなものは一切使わず、鋤や鍬、除草機などを使ってほとんどの畑作業が人の手によって丹念に行われています。ブドウの成熟度を均一にするためブドウ樹1本1本を実に丁寧に管理しており、芽かきや摘房などを適切に行って収量を徹底して制限し、また果房ごとに十分な量の葉を残すため摘心も職人が手作業で行うなど、凝縮した果実味のあるブドウを懸命に育てています。収穫は熟練した職人たちと一緒に家族総出で手摘みにて行われ、ブドウは非常に厳しく選果されます。

【認定】2009年から有機農法に転換し、2014年にEcocert/エコセールの認証を受けています。

醸造

【収穫】収穫期の約3週間前から定期的にサンプリングをして畑ごとの熟成の進捗状況をモニタリングして収穫日を決定し、それぞれのキュヴェに最適な状態に達したところで手摘みで収穫します。

【白ワイン】《発酵》新鮮な果実味をワインに最大限に引き出すため発酵中の温度管理を徹底し、酵母に閉じ込められている風味を引き出すために適宜バトナージュを行います。SO2使用量は必要最低限に抑えておりフランスの規定水準よりかなり低い。

《压榨》直接压榨法 《マロラクティック発酵》なし

【赤ワイン】《発酵》野生酵母による自然発酵。果実味を最大限に抽出するため適宜デレスタージュとルモンタージュを行います。

《压榨》柔らかなタンニン抽出するのに最適な低加圧压榨法 《マロラクティック発酵》あり

《樽》キュヴェの個性に合わせて厳選

商品コード

ワイン名

容量

ヴィンテージ

参考上代(税抜)

52400122

Côtes du Rhône Blanc

コート・デュ・ローヌ・ブラン

750ml

2022

¥2,200



【品種】ゲルナッシュ・ブラン、ヴィオニエ、ルーサンヌ、ピクプール

【土壌】粘土石灰質 【樹齢】25年

【醸造】全房プレス。フリーランジュースと軽くプレスしたジュースをブレンドし一晩冷却して保存。翌日、温度管理された(10~14℃)ステンレスタンクで発酵・熟成。

【マロラクティック発酵】なし

【アルコール度数】12.5%

JAN なし

商品コード	ワイン名	容量	ヴィンテージ	参考上代(税抜)
52420121	Côtes du Rhône Rouge コート・デュ・ローヌ・ルーージュ	750ml	2021	¥2,200
52420521	Côtes du Rhône Rouge Bag In Box 5L コート・デュ・ローヌ・ルーージュ・バッグ・イン・ボックス・5L	5000ml	2021	¥7,500



【品種】グルナッシュ60% シラー20% カリニャン10% サンソー10%
 【区画】丘の上部から下部に点在する複数の区画
 【土壌】ジュラ紀の石灰質土壌が基盤ですが、区画によって微細に異なり、「モラッセ」と呼ばれる泥灰岩や、砂岩が堆積した土壌、砂質粘土など多様。
 【植樹】1993年 【全房使用率】0% (除梗100%) 【压榨】フリーラン・ジュース60%、低加圧搾搾40%
 【発酵】ステンレスタंकにて25℃以下で管理し、野生酵母による自然発酵を促します。
 7日間のマセラシオンの最中、ルモンタージュ、デレスターージュを行い、豊かで鮮烈な果実味をワインに抽出します。
 【マロラクティック発酵】100%
 【アルコール度数】14.0%

JAN なし

52420721	Sablet Rouge Sans Soufre サブレ・ルーージュ・サン・スフル	750ml	2021	¥3,200
----------	----------------------------------------------	-------	------	--------



【キュヴェ】SO2無添加で仕上げられており、キュヴェ名の「Plan-plan」とは当主ローランの幼少期のニックネームで、「楽家でおおらかな人柄」という意味を持つ言葉です。このキュヴェの畑には品種にとらわれず苗が植えられており、そのプロヴァンスの牧歌的でおおらかな風土とかけて名付けられています。
 ラベルの絵はローランの愛息子が5歳の時に書いた父の肖像画です。
 【品種】シラー 75%、残り25%にはローヌ地区で許可されている複数の白ブドウと黒ブドウ品種が混植されています。
 《白》マルサンヌ、ルーサンヌ、クレレット、ピクブル・ブラン... 《赤》グルナッシュ、カリニャン、サンソー
 【産地】サブレ村(セギュレとジゴンドスに挟まれたコミューン)
 【区画】3年前に購入した畑で、ビオロジックの認定を受けて栽培管理しています。 【土壌】粘土と石灰岩 【樹齢】約40年
 【全房使用率】0%(除梗100%) 【マセラシオン】20日間
 【発酵】ステンレスタंकにて温度管理を行いながら野生酵母による自然発酵 【マロラクティック発酵】あり
 【熟成】ステンレスタंक使用
 【アルコール度数】14.2% ◆SO2無添加

JAN なし

52421020	Rasteau Rouge Les Premiers Pas de Nao ラストー・ルーージュ・レ・ブルミエ・パド・ナオ	750ml	2020	¥3,800
----------	------------------------------------------------------------------	-------	------	--------



【キュヴェ】プラントヴァン家の7代目となる愛娘の誕生を祝して「Naoの一步目」と名付けられました。
 【品種】グルナッシュ70% シラー30%
 【区画】2010年「AC Rasteau」認定。古い台地上部の急な斜面 【気候】ミストラルの影響を受けた地中海性気候
 【土壌】石灰質と粘土質 【樹齢】10~80年 【収穫】手摘み 【全房使用率】100%
 【発酵】フリーランジュースのみを使用し、ステンレスタंकにて28℃以下で野生酵母による自然発酵を促します。4~6週間のマセラシオンの最中にルモンタージュとデレスターージュを行い、ワインに味わいの幅と丸みを持たせます。
 【マロラクティック発酵】あり
 【熟成】澱引きしてフリーランジュースのみを使用。フランス産オーク新樽(100%)にて6ヶ月間。
 【アルコール度数】15.5%

JAN なし