

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年に渡ってブドウ以外にも様々な作物を育てる栽培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、その時点では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12歳の時、父の畑仕事を手伝ううちに「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、彼はその後オランジュとマコンにて、ブドウ栽培学とワイン醸造学を学びました。その間に彼はパリで行われた「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位になり、添付の際の片鱗をのぞかせています。彼は学業を修めた後、ニュージーランドや地元の著名なワイナリーで醸造の修行を重ね、2007年に父の所有する畑のうち1ha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が早くも「ギド・アシェット誌」で★を獲得しました。その後の2年間、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。そしてたった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」の個性溢れる3銘柄に加え、ロゼ、AOCラスターのキュヴェやSO2無添加でしあげたボトルをリリースしており、国内外で大いに注目を浴びています。またローランの奥様は日本人女性で、夫婦二人三脚で滋味溢れるブドウを育み、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週間前から定期的な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、野生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ナーージュを行います。

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

【ロゼワイン】《マセラシオン》淡い桜色を抽出するため最小限 《発酵/压榨/マロラクティック発酵》白ワインと同様

【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ージュとルモンターージュを行います。

《压榨》柔らかなタンニンを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

税別参考上代

52410118

Côtes du Rhône Rosé

コート・デュ・ローヌ・ロゼ

750ml

2018

¥1,900



【キュヴェ】実は「Les Fraponaise」というサブタイトルが付いているのですが、これは「Français/フランス人」と「Japonaise/日本人」を合わせた造語で、フランス人の夫と日本人の妻の夫婦二人で新たにドメーヌ経営をスタートさせたことを記念して名付けられています。

【品種】グルナッシュ50%、ムールヴェード50% 【樹齢】15~20年 【土壌】粘土石灰質

【全房使用率】100% 【マセラシオン】低温にて24時間

【発酵】ステンレスタンクを用いて10~14℃にて行う 【マロラクティック発酵】なし

【テイスティングノート】外観は透明感のある薄いサーモンピンク色で、香りはピンク・グレープフルーツや桃、フルーツ・キャンディーなどとても豊かです。爽やかで清々しく、果実味とのバランスのよいボディに仕上がりました。

前菜、BBQ、ピザ、ラクレット、オリエンタルフード、少し辛味のある食事、赤いフルーツなどと好相性です。

【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

税別参考上代

52420118

Côtes du Rhône Rouge

コート・デュ・ローヌ・ルーージュ

750ml

2018

¥1,900



【品種】グルナツシュ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 【植樹】1993年

【土壌】ジュラ紀の石灰質土壌が基盤で、区画によって「モラッセ」と呼ばれる泥灰岩、砂岩が堆積した土壌、砂質粘土質など多様。

【2018年VTG】春から夏にかけて雨量が多くこの地域のドメーヌの多くがべト病の被害に苦しみましたが、当ドメーヌでは適切に管理していたおかげで幸いにも被害を免れました。しかしこの雨量の影響で収量は例年の20%減となりました。夏は暑く乾燥していたおかげでブドウは十分に熟し、質の高い粒を収穫できました。

【全房使用率】0%（除梗100%） 【压榨】フリーラン・ジュース60%、低加圧压榨40%

【発酵】ステンレスタングにて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%

【テイステイングノート】アロマにはカシスの花芽、ブルーベリー、イチゴジャム、ブルーベリーなど凝縮した果実の香りがたっぷりと感じられ、さらに綿菓子のような甘い香りやリコリス、ミックススパイスの香りが華やかなアクセントになっています。口当たりはほのかな甘味を感じるような丸みとコクがあり、酸味と凝縮した果実味のバランスが良く、タンニンは滑らかで柔らかく、引き締まったボディで、余韻が長く続きます。

【マリアーージュ】白身や赤身のお肉やプロヴァンスのハーブなどを使ったお料理、様々なチーズなど、イタリアン、フレンチ以外にも、オリエンタル料理、焼き鳥やすき焼きなどの和食、バーベキューなど、様々なシーンに合います。

【アルコール度数】14.5%

JAN なし

52420519

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

2019

¥6,000



【キュヴェ】「コート・デュ・ローヌ」と同じキュヴェで、この容量では他に類を見ない別格の品質を誇り、入荷後即完売してしまうほどの人気のバックインボックスです。

【品種】グルナツシュ60%、シラー20%、カリニャン10%、サンソー10%

【仕様】箱を崩すことなく簡単に箱の窓から抜栓でき、最後まで真空状態で飲み切ることができます。冷蔵庫での保管も可能で、抜栓直後からも美味しく楽しめますが、飲み進めるほどに良い変化を楽しむことができます。

【アルコール度数】14.0%

JAN なし

52420618

Séguret Rouge En Vrille

セギュレ・ルーージュ・アンヴリーユ

750ml

2018

¥2,700



【キュヴェ】「Vrill/ヴリーユ」とは「ブドウの巻きみげ」のことで、カーヴの中での目まぐるしく起こる出来事を比喩的に表現して名付けられました。「Séguret/セギュレ」がAOPに認定されたのは1967年まで遡ります。

【品種】グルナツシュ50% シラー50%

【土壌】畑はジュラ紀の石灰質を基盤とした石灰質と粘土質

【樹齢】25年～30年 【収量】わずか25hL/ha

【全房使用率】0%：全て除梗、破碎し、フリーランジュースのみを使用し、タンク内で24時間冷却静置。

【発酵】ステンレスタングにて20～28℃に調整し野生酵母による自然発酵を促します。2～4週間のマセラシオンの最中にルモンタージュ、デレスタージュを行うことでワインに豊かで鮮烈な果実味を与えます。

【マロラクティック発酵】100%

【熟成】澱引きし、ステンレスタングにて3～4か月間熟成。クロスフローにて濾過。

【アロマ】熟したサクランボや、グロセイユ(赤スグリ)、カシス、ブルーベリー、ブルーベリーなど熟して凝縮した果実や、ブラックカラント、プロヴァンス産のハーブ、新鮮な土の香りなど非常に複雑で豊か

【味わい】まるい口当たりフレッシュで心地よい酸味と繊細でベルベットのような滑らかなタンニンがエレガントに広がり、非常にバランスの良いワインです。16℃前後でのサーブをお勧めします。

【アルコール度数】15.5%

JAN なし

52420720

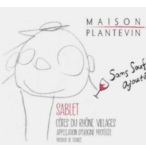
Sablet Plan-plan Sans Soufre

サブレ・プランプラン・サン・スフレ

750ml

2020

¥2,700



【キュヴェ】キュヴェ名の「Plan-plan」とはローランの幼少期のニックネームで、楽道家でおおらかな人物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、クレット、ピクプール・プラン... 《赤》グルナツシュ、カリニャン、サンソー

【区画】3年前に購入した畑で、ピオロジックの認定を受けて栽培管理しています。

【アルコール度数】15.0%

JAN なし

商品コード

ワイン名

容量

ヴィンテージ

税別参考上代

52421019

Rasteau Rouge Les Premiers Pas de Nao

ラストー・ルージュ・レ・ブルミエ・パド・ナオ

750ml

2019

¥3,300



【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】グルナツシュ70% シラー30%

【畑立地】2010年に「AC Rasteau」に認定。古い台地上部の急な斜面に位置しています。

【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、ステンレスタンクにて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。

【アロマ】ブルーベリーやダークチェリーなどの熟した果実や、落ち着いたカカオやコーヒー豆、バニラ、スパイス、樹木など非常に複雑な香りが魅力的です。

【味わい】甘い果実のニュアンスがリッチでふくよかなボディーを感じさせ、口当たりは丸く、ヴェルベットの様な滑らかなタンニンの中に、繊細さや複雑味、そして凛とした骨格が美しく調和しています。

16～18℃でのサーブをお勧めします。10年程熟成が可能です。

【アルコール度数】14.0%

JAN なし

52430100

VdT Blanc Extra doux Cuvée Reflet d'Étoile

VdT ブラン エキストラ・ドゥー キュヴェ・ルフレ・デトワール

500ml

NV

¥3,300



【品種】ルーサンヌ 100%

【タイプ】極甘口：乾燥した秋の風が、ブドウ樹に吹き付け水分を蒸発させ果粒に含まれる糖분을濃縮させます。その甘い蜜は蜂をさそい、貴腐菌のついた果房は芳醇な香りをワインにもたらしめます。

【キュヴェ】デザートワインに最適な状態のブドウが採れた年のみ醸造

【畑面積】わずか0.5ha

【収量】わずか約1,000kg

【醸造】直接圧搾法で優しくプレスして得た貴重な果汁を、冬の間低温でゆっくりと野生酵母によって自然発酵を促します。補糖やアルコールの添加はせず、自然の甘みをワインに残しています。

【テイastingノート】カリン、干しブドウ、干し杏などの果実味溢れるまろやかな甘みと、ハチミツが溶け合ったようなニュアンスがあり、ジューシーでありながら艶やかな甘味が魅力的で、さらに長い余韻が楽しめます。8～10℃でのサーブをお勧めします。

【アルコール度数】12.0%

JAN なし



