

# 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・テイスト・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・アシエット誌」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パ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	VT	参考上代(税別)
52400124	Côtes du Rhône Blanc コート・デュ・ローヌ・ブラン	750ml	2024	¥2,500



【品種】グルナッシュ・ブラン 20%、ヴィオニエ 40%、ルーサンヌ 20%、ピクプール 10%、クレット 10%

【土壌】粘土石灰質、砂質

【区画】5区画 (セギュレ、サブレ、ラストー)

【樹齢】6~68年 【全房使用率】0%

【発酵】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。

温度管理された (10~14℃) ステンレスタンクで約1ヶ月間。

【マロラクティック発酵】なし 【熟成】ステンレスタンクで約2ヶ月間。

【アルコール度数】12.5%

JAN なし

商品コード	ワイン名	容量	VT	参考上代(税別)
52420123	Côtes du Rhône Rouge コート・デュ・ローヌ・ルージュ	750ml	2023	¥2,500
52420522	Côtes du Rhône Rouge Bag In Box 3L コート・デュ・ローヌ・ルージュ・バッグ・イン・ボックス・3L	3000ml	2022	¥5,500



【品種】グルナーシュ60%、シラー20%、カリニャン10%、サンソー10%  
【醸造】手収穫で完全除梗。酵母添加は行わず、すべて自然のまま。  
発酵温度は20～28℃で、マロラクティック発酵も行う。  
【テースティングノート】紫がかった輝きのあるルビー色で、ジャムや木の実、カシスの芽のような非常に豊かな香り。  
細やかで良く熟し、丸いタンニンでバランスの良いワイン。  
今すぐ楽しむか、2年程度の熟成でまた違った味わいも期待できます。  
【料理との相性】バーベキューや赤身肉のTボーンステーキ、チーズならカマンベールやブリーがおすすめ  
【アルコール度数】750ml：14.5%／3000ml：14.0%

JAN なし

52420723	Sablet Rouge Sans Soufre サブレ・ルージュ・サン・スフル	750ml	2023	¥3,500
----------	---	-------	------	--------



【品種】シラー75%、その他のローヌ系品種が25% = 混植のためそれぞれの品種の%が判別不可。  
【畑】サブレ村のブラン・ド・デュ（神様の地図の意）台地にあり、眼下に川を臨む区画。  
【樹齢】40年  
【醸造】手収穫で完全除梗。自然酵母で発酵。温度は25℃で約20日間のマセレーション。  
マロラクティック発酵も行う。ステンレスタンクで発酵と熟成。SO2は不使用。  
【テースティングノート】輝きのある深い赤。細やかでプルーンをおもわせる香り。  
複雑味もあり、スパイシーで広がりもありフルーティー。  
【料理との相性】食前酒、バーベキューやソースのある肉料理。チーズとの相性もおすすめ  
【その他】ラベルの絵はご当主ローランの5歳の息子さんのもの  
【アルコール度数】15.0%

JAN なし

52421023	Rasteau Rouge Les Premiers Pas de Nao ラスター・ルージュ・レ・プリミエ・パド・ナオ	750ml	2023	¥4,300
----------	---	-------	------	--------



【キュヴェ】7代目となるご当主の愛娘の誕生を祝して造られた「NAOの1歩目」という名のキュヴェ  
【品種】グルナーシュ70%、シラー30%  
【醸造】手収穫で全房発酵。野生酵母ですべて自然のまま。  
発酵温度は25℃で、マロラクティック発酵も行う。  
【テースティングノート】輝きのある紫色のローブで、鮮烈でインパクトのある香りと複雑味。  
よく熟した赤い果実のジャムを思わせる。口当たりは細やかで、清々しさも持ち合わせており、  
タンニンは豊富でも角がなく、非常に滑らか。  
今すぐ楽しむか、2年程度の熟成でまた違った味わいも期待。  
【料理との相性】赤身肉やジビエと高相性  
【アルコール度数】15.0%

JAN なし