

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年に渡って様々な品種の栽培農家を営んでおり、5代目の時代にオリブ畑とワイン用のブドウ畑に集約されました。当時まで全てのワイン用のブドウは農協に納めていました。

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、父の畑仕事を手伝いながら、「栽培だけでなく自分の手でワインを造りたい」と思うようになります。彼はその後オランジュとマコンにて、ブドウ栽培学とびワイン醸造学を学び、修学中にパリ農業祭のブラインド・テイスティング・コンテストにて3位の成績を残します。

学業を修めた後は、地元の著名なワイナリーやニュージーランドなどで醸造の修行をする傍ら、2007年に、僅か1haの畑を父ティエリーから借りて、タンク一つ分のワインを醸造します。この初ビンテージで早くも「ギド・アシエツ誌」で★★を獲得しています。

その後2年間父親の資金援助を受け、徐々に畑の面積を増やし、より安定した品質のワインを造るための環境も整え、遂に2009年独立を果たしました。小さな家族経営のワイン農家「メゾン・プラントヴァン」が誕生したのです。

彼はたった「AOCコート・デュ・ローヌ」1銘柄から始まったワイン造りを瞬間に飛躍させ、現在はテロワールの個性を生かした「コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ」の3銘柄に加え、ロゼ、AOCラスターなどを醸造し、大いに注目を浴びています。



畑

農法は2010年より有機農法に転換し、翌年2011年に有機農法国際認定団体ECOCERTへ登録しました。一切除草剤を使わないため、昔ながらの鍬と除草機を使って丹念に除草しています。

熟成度を均一にするため、畑での多くを手作業で行い、ブドウ樹1本1本を実に丁寧に管理しています。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、凝縮した果実味のあるブドウ造りを目指しています。また、果房ごとに十分な量の葉を残すため、摘心も手作業で行います。

収穫は熟練した職人たちと一緒に家族総出で厳しく選果しながら全て手摘みで行います。



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、畑ごとの熟成の進捗状況をモニタリングしながら天候を考慮し収穫日を決定。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上げるためにバナーージュを行います。

亜硫酸塩の使用量は腐敗菌の増殖を抑制してワインの酸化を妨げるのに最低限必要な量に留めているので、フランスの食品添加物量規定水準より低い量となっています。

《圧搾》直接圧搾法 《マロラクティック発酵》なし

【ロゼワイン】《マセラシオン》最短に留め、淡い桜色を抽出 発酵、圧搾、マロラクティック発酵とも白ワインと同様

【赤ワイン】《発酵》野生酵母による自然発酵。デレスターージュ、ルモンターージュを行い、果実味を最大限に抽出します。

《圧搾》柔らかなタンニン抽出するのに必要な低加圧圧搾 《マロラクティック発酵》あり

《樽使用》キュヴェの個性に合わせて選定

商品コード	ワイン名	容量	ヴィンテージ	税別参考上代
52410116	Côtes du Rhône Rosé コート・デュ・ローヌ・ロゼ		2016	¥1,900



【品種】グルナッシュ50%、ムールヴェード50% 【樹齢】15～20年

【全房使用率】100% 【マセラシオン】低温にて24時間

【発酵】ステンレスタンクにて選定された酵母を用い、10～14℃に保って行う 【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オレンジがかったピンク色で、香りはピンク・グレープフルーツやフルーツキャンディーが支配的です。爽やかで清々しい味わいです。

アルコール度数：13.5%

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
52420117	Côtes du Rhône Rouge コート・デュ・ローヌ・ルージュ		2017	¥1,900



【品種】グルナッシュ60%、シラー20%、カリニャン10%、サンソー10%
 【全房使用率】0%：全て除梗、破碎
 【発酵】ステンレスタンクにて20～28℃に調整し、野生酵母による自然発酵。
 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。【マロラクティック発酵】100%
 【圧搾】フリーラン・ジュース60%、低加圧搾40%
 【アロマ】カシスの花芽、ブルーベリー、イチゴジャム、プルーンなど凝縮した果実の香り、綿菓子のような甘い香りにリコリスとミックススパイスの香りがアクセントになっています。
 【味わい】甘味みのある円い口当たりで、コクがあり調和のとれた酸味と凝縮した果実味、滑らかで柔らかなタンニン、引き締まったボディがあり、バランスが良く余韻が長く続きます。
 イタリアン、フレンチ、オリエンタルと様々なお料理に合います。16℃前後でのサーブをお勧めします。
 アルコール度数：14.0%

JAN なし

52420617	Côtes du Rhône Villages Séguret Rouge En vrille コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・セギュレ・ルージュ・アンヴリーユ		2017	¥2,700
----------	---	--	------	--------



【品種】グルナッシュ34%、カリニャン33%、ムールヴェードル33% 【収量】わずか25hL/ha
 【樹齢】全て80～90年：若樹のブドウに比べ、房、果粒共に小さく、ブドウの成分が非常に凝縮しています。
 【全房使用率】0%：全て除梗、破碎し、タンク内で24時間静置。
 【発酵】ステンレスタンクにて20～25℃に調整し野生酵母による自然発酵。
 デレスタージュ、ルモンタージュを行い、鮮やかな色合いと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%
 【熟成】漉引きし、ステンレスタンクにて行う
 【アロマ】グロッセイユ、カシス、ブルーベリー、プルーンなどの熟して凝縮した果実、プロヴァンスハーブ、新鮮な土の香り
 【味わい】まるい口当たりにフレッシュで心地よい酸味と繊細で柔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：14.5%

JAN なし

52420916	Rasteau Rouge Cru Cuvée Les Premiers Pas de Nao ラステー・ルージュ・クリュ・キュヴェ・レ・プルミエ・パド・ナオ		2016	¥3,300
----------	--	--	------	--------



【品種】グルナッシュ70%、シラー30%
 【収穫】手摘み 【全房使用率】100%
 【発酵】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】樽使用
 【アロマ】複雑に絡み合った赤い果実の濃厚な香り
 【味わい】しっかりとした骨格を持ちながらも丸みがあり、良質なタンニンとフレッシュな果実味を感じられる上質なワイン。
 16～18℃でのサーブをお勧めします。4～5年熟成可能。
 アルコール度数：14.5%

JAN なし

52430100	Vin de Table Blanc Extra doux Cuvée Reflet d'Étoile 500ml ヴァンド・ターブル・ブラン・エキストラ・ドゥー・キュヴェ・エルフレ・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、果粒に含まれる糖分を濃縮します。
 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貴重な果汁を得、野生酵母による自然発酵を冬の間ゆっくりと行います。
 補糖やアルコールの添加はせず、自然の果汁の甘みをワインに残しています。
 【テイastingノート】花梨、干しブドウ、干し杏、はちみつまるやかな甘み、アプリコット蜂蜜が溶け合ったようなニュアンス。
 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

商品コード

ワイン名

容量

ヴィンテージ

税別参考上代

52420516

Côtes du Rhône Rouge Bag In Box 5L

5000ml

2016

¥6,000

コート・デュ・ローヌ・ルージュ・バッグ・イン・ボックス・5L



【キュヴェ】「コート・デュ・ローヌ・ルージュ」と同一のキュヴェ

この容量では他に類を見ない格別な品質を誇り、入荷と共に即完売してしまうほど人気のバックインボックス

【品種】グルナッシュ60%、シラー20%、カリニャン10%、サンソー10%

【全房使用率】0%: 全て除梗、破碎

【発酵】ステンレスタンクにて20～28℃に調整し、野生酵母による自然発酵。

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。【マロラクティック発酵】100%

【圧搾】フリーラン・ジュース60%、低加圧圧搾40%

【アロマ】カシスの花芽、ブルーベリー、イチゴジャム、プルーンなど凝縮した果実の香り、綿菓子のような甘い香りにリコリスとミックススパイスの香りがアクセントになっています。

【味わい】甘味みのある円い口当たりで、コクがあり調和のとれた酸味と凝縮した果実味、滑らかで柔らかなタンニン、引き締まったボディがあり、バランスが良く余韻が長く続きます。

イタリアン、フレンチ、オリエンタルと様々なお料理に合います。16℃前後でのサーブをお勧めします。

アルコール度数: 14.0%

JAN なし