



# Chateau Plaisance シュドウエスト地方 シャトー・プレイザンス

## Sud West地方土着品種、ネグレットをボワルカstyleで

FrontonフロントンというAOCを聞いて直ぐに南西地方と出たら、かなりフランスワイン通ですね。カオールやマディランは直ぐに思い浮かべても、なかなかフロントン、ましてやこの地の品種ネグレットをご存知の方は少ないのではないのでしょうか？

ペナヴェイル家は何代も前からこの地でブドウを含む果実栽培、そして牧畜を営んできました。お父様のLouis Penavayreルイ・ペナヴェイル氏は1934年生まれ。彼の代で自社畑のブドウでワインを作り始めました。そして現当主のMarc Penavayreマルク・ペナヴェイル氏の代になり、ブドウ栽培に専念する事を決意、桃や他の果実を抜いて少しずつブドウに切り替えました。マルクは1955年1月15日生まれ、1985年に醸造学部を出て、ロワールにワイン作りの修行に出かけます。1985～1990年ソーミュールのナチュラルワインの生産者フー氏で学び、生まれ故郷に戻りました。その頃7haだった畑は徐々に拡大され、今では26ha。スタッフが10名と言う大規模なワイナリーになりました。その中にはスペインや海外から無農薬ワインの勉強に来ているスタッフもおります。



逆に息子のチボーさんは28歳ですが、直ぐにお父様のワイナリーに入らないでニュージーランドにワイン造りを勉強しに行きました。2019年に帰国し、実家に戻り醸造スタッフとしてワイン造りを開始。マルクはまだまだ引退を考えずに現役でこのワイナリーの大黒柱として活躍しております。

2004年までは実は一部、化学肥料を使用しておりました。しかし2005年から全てビオディナミに切り替えました。標高220～230m、南の産地ですがブドウには綺麗な酸味が残ります。年間雨量は500～530mmと病気になりにくい条件も整っております。生産量の25%は海外に輸出、アメリカ・ケベック・ドイツ・ベルギー・イタリア・スペイン・韓国やベトナムと言ったアジアにも輸出されております。実は日本には1度輸入されましたが、今回我々にご縁がありました。この西南地方は残念ながらマイナーな地域で市場ではあまり見かけません。無農薬で作っている生産者もごわずかです。そのような状況の中、Vinifie Par Junkoシリーズを今回ご紹介させていただきます。

### “ネグレットVV100% スペシャルキュヴェ Vinifie par Junko2018”

ネグレットという品種はAOCフロントンだけで使用される貴重な黒ブドウです。個性的な果実香の強い香り、酸味の高いフレッシュな品種です。タンニンが控えめで長期熟成には不向きな早飲みタイプと思われがちですが、それは誤解です。

このマルクの畑は管理が行き届いており、無農薬なので慣行農業より収量は低く、出来上がったワインはイメージのような軽い感じではありません。しっかりとしたタンニンとBODYがありますが、酸味が高い品種なので、南西地方のイメージとまた違ったエレガントなスタイルになります。収穫後、そのまま10日間漬け込み、プレスしてINOXタンクで発酵させます。そして2ヶ月後、BOIS LUCASで使用した500Lの樽で9ヶ月熟成、そして瓶詰めしました。この品種は初めてですが、ちょっとブルゴーニュをイメージして造りました。(2019.4.11 第3回目訪問)



### 【43166】Négrette Vinifié par Junkoネグレット ヴィニフィエパー ジュンコ18

呼称	Fronton フロントン		
参考小売	¥2,700		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオディナミ/カリテフランス		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	ComingSoon	220～230m	ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	ネグレット100% (手摘み/ComingSoon)		
醸造	自生酵母		
発酵	収穫後、そのまま10日間醸し、プレス ステンレスタンクで2ヶ月間発酵		
熟成	ボワルカで使用した500Lの木樽で9ヶ月間熟成		
SO2	無添加 トータル:9mg/L未満		
アルコール度	13%		
特徴	南西地方フロントン、代々ブドウを育てるペナヴェイル家と新井順子のコラボ Vinifie Par Junko シリーズで、初挑戦するネグレットを醸しプレス、ステンレスタンクで2ヶ月発酵しボワルカで使用した500Lの木樽で9ヶ月熟成、ブルゴーニュをイメージして造りました。ガーネット色の外観から、ブルーベリーやプラムの香り、酸がしっかりと立ち、黒果実とタンニンの足並みが揃っています。		



酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

