

Chateau Plaisance

Fronton という言う 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と言う地域、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？ペルヴェール家は何代もからこの地で葡萄を含む果実栽培、そして牧畜を営んできました。お父様の Louis Penavayre 氏は現在 88 歳ですが、彼の代で自社畑の葡萄でワインを作り始めました。そして現当主の Marc Penavayre 氏の代になり、葡萄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葡萄に切り替えました。息子 MARC 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 SAUMUR のナチュラルワインの生産者フコー氏で学び、生まれ故郷に戻りました。その頃 7HA だった畑を徐々に拡大され、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他の海外から無農薬ワインの勉強に来ているスタッフがおります。マークの息子のチボーさんは 30 歳ですが、2018~2020 年ニュージーランドでワイン作りを勉強後、帰国。2020 年の秋からお父様のワイナリーのスタッフとして、どんどん新しいナチュラルワインを醸造しております。しかしまだまだマークは引退しないで醸造を続けてます。2004 年迄は実は 1 部化学肥料を使用しておりました。しかし 2005 年から全てバイオダイナミックに切り替えました。標高 220~230m、南の産地ですが葡萄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が、実は日本はあまり輸出されておりました。今回私とのコラボが実現しました。

(2020.10.13 第8回目訪問)

AOC NEGRETTE VV100% VINIFIE PAR JUNKO 2019

2018 年に初めてここで醸造し、その 2 年目のワインです。収穫後、エグラッペしないでそのままタンクで 3 週間漬け込み、プレス。その後 500L の Bois Lucas で使用した 2018 年のネグレットを同じ樽で熟成。2020 年 6 月に瓶詰め、SO2 添加無し。ネグレットと言う品種は南に位置しておりますが、綺麗な酸が特徴で、その為長期熟成タイプになります。渋みが多いのですが、質がエレガントですので、似た地方のボルドーワインとはまた違う味わいです。標高の高いネグレットの古い樹齢だけ使用しました。今はまだ固いですが、見え隠れた果実香から将来性を感じるタイプです。

希望小売価格 3,300 円