

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・2020

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