

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



Chateau Planquette
/ **Bordeaux Medoc**

▼ 生産者：シャトー・プランケット
/ ボルドー・メドック



概要

サンテステフの北、St-Yzans-de-Medocに1.7ヘクタールのブドウ畑を所有する生産者。当主のデディエ氏は、数年間、幾つかのドメヌで修行した後に、ブドウ畑を購入。シャトー名は、母方の祖父の名前に由来します。AOCメドックでは珍しく、自然酵母、無清澄・無濾過、SO2最低限でワインを生産しています。

土壌・栽培・醸造

1.7ヘクタールのブドウ畑で、カベルネ・ソーヴィニオン(48%)、メルロー(48%)、プティヴェルド(4%)を栽培しています。エコセール認証を取得しています。本人は、栽培方法については「自然が仕事をしている」として、あまり多くを語りませんが、1.7ヘクタールと畑のサイズが小規模であることから、とても丁寧に面倒をみる事ができるそうです。未開墾地に接している為、他の畑に散布されている殺虫剤や除草剤などにも影響をうけることはありません。

平均樹齢は約30年、土壌は砂利や砂質で水はけも良好。収穫は手摘みで行っています。2006、2007年と病気に悩まされほとんど生産できなかったそうですが、2008年は6500本の生産量でした。

醸造は、自然酵母で発酵し、補糖、補酸、酵母添加など行いません。SO2は必要に応じての添加していますが、合計で15mg/Lを超える量は添加しないということです。2010年は合計4mg/Lです。平均で、2~3年樽熟成を経たのち、リリースされます。基本的には、力強く、アロマティック、ほどよい渋みを備えつつ、新鮮な酸味を持ったワインです。樽のニュアンスが極めて控えめであることも、特徴です。開けたては、味が閉じこもっていることが多いので、できれば、カラフに移すことを推奨しています。

	Chateau Planquette (シャトー・プランケット)			カベルネ・メルロー各48%、プティヴェルド4%。古典的なボルドースタイルの赤ワイン。濃い紫やガーネットの色合い。無濾過のワインだが、とても綺麗な色合いをしている。香りは、良く熟した赤や黒い果実。左岸らしいタバコや枯葉のニュアンスも。かっちりとした渋みと酸味が、構造を支えている。ほんのりと樽のニュアンスも。力強さと上品さを兼ね備えている。牛肉や仔羊、鴨などと合わせて。
	Vin de France			
	品種:カベルネ48%、メルロー48%、プティヴェルド4%			
	価格:¥4000	色:赤	2013年	
	アルコール度数:12.61%		750ml	
	SO2合計:2mg/L		栽培:有機	
	SO2自由:0mg/L		収穫:手摘み	
	糖分:0.1g/L		醸造:自然酵母	
認証: Ecocert				

Le Vin Nature 株式会社 〒106-0047 東京都港区南麻布2-13-16-301

TEL / FAX (03) 6804-9616

URL www.le-vin-nature.net E-mail info@le-vin-nature.net