

# 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（もしくは無添加）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ことができそうです。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。ヴィンテージによって生産本数は大きく変わり2014年は1500本弱でした。2016年は8183本を、2017年は7038本。

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は必要に応じて無添加だったり、添加したりしていますが、合計で15mg/Lを超える量は添加しないということです。2016年は無添加です。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。

	<b>Chateau Planquette (シャトー・プランケット)</b>		外観は濃い赤紫色でややピンク色の縁。芳香は黒い果実感に海苔やヨードっぽいニュアンス。現状、16年よりも控えめな印象だが、メドックらしい複雑さは明らかです。味わいは、辛口。第一印象は16年よりもやや軽め。バランスは良く、若いので黒い果実感（プルーンや新鮮なイチジク）を中心に、メドックらしい多面的な複雑さも感じます。酸もしっかりあり、酒質は綺麗です。タンニンは滑らかで16年より控えめな印象。早めの抜栓やデカンタして良いかと思えます。肉料理（羊、鴨、赤身の牛肉）、レバーの焼き鳥、ブーダンなどと相性が良さそう。	
	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		2017年
	アルコール度数：13.40%			750ml
	SO2合計：未検出			栽培：有機
	SO2自由：未検出			収穫：手摘み
	糖分：0.02g/L以下			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](http://www.le-vin-nature.net) E-mail [info@le-vin-nature.net](mailto:info@le-vin-nature.net)