

フランス・ボルドーから【本当の意味】での【酸化防止剤無添加ワイン】が入荷してきました！  
平均樹齢 30 年“ピオ認定”されたメルロー100%のリアル・ナチュラル・ボルドー！  
サスティナブルにも力を入れるボルドー・ピオ・ワインの造り手！

## L'Authentique du Chateau Planton Bellevue 2016

オーセンティック・デュ・シャトー・プラントン・ベルヴュー AOC ボルドー(メルロー100%)



### ◆安心・安全・美味しいピオ・ワイン

“酸化防止剤無添加ワイン”は、少ないながらも日本に輸入されていますが、一部のワインを除けば、ボトルによる個体差があったり、品質が安定しなかったり、保存が難しい（本当の酸化防止剤無添加ワインであれば冷蔵での保存が必要）、常温での陳列が難しい・・・等の問題を多く抱えています。このような状況で日本に輸入される“酸化防止剤無添加ワイン”は、完璧に近い状態で飲めることはほぼありません。つまり『よりナチュラルでピュアなワインを飲んでもらいたい・・・』という造り手の意に反して、日本で飲まれている多くの“酸化防止剤無添加ワイン”は、不健全な状態である事が多いのです。

誰も人は、体内に科学的な物を入れる事を良しとはしないでしょう。しかし、ワインの品質を維持できなかったり、品質を落としてまで“酸化防止剤無添加ワイン”を造る、または輸入する意味が本当にあるのでしょうか？決してそれが正解だとは思いません。品質を維持し、さらに安心で安全、“美味しい”ピオ・ワインでなければなんの意味もありません。

### ◆本当の意味での酸化防止剤無添加ワイン

7代目当主であるリオネル・レイモンは、こういった現状をしっかりと認識し、ほぼ完璧な状態で“酸化防止剤無添加ワイン”を提供する事を可能にしました。また、ボルドーでは品質やテロワールは無視して、単に売りやすいという理由だけで有機栽培に移行する生産者が多い中、リオネルは偉大なるボルドーのテロワールとしっかりと向き合い、安心・安全、そして、ボルドーのテロワールを忠実にワインに反映させた、本当の意味でのボルドー・ピオ・ワインを造り上げました。それが「L'Authentique de Chateau Planton Bellevue」なのです！このワインは、ボトルによる個体差もなく、品質も安定し、さらに冷蔵保存さえ必要なく、普通のワインと同じように扱う事が出来、さらにボルドーのテロワールを忠実に表現した【リアル・ナチュラル・ボルドー・ワイン】なのです！

では何故、品質も安定し、さらに冷蔵保存さえ必要なく、普通のワインと同じように扱う事が出来る“酸化防止剤無添加ワイン”が造れるのか？とシャトーに尋ねると『企業秘密です』と言ってあまり詳しくは教えてもらえません・・・。もしかしたら特許でも取得するかの様な凄い技術が使われているらしいのですが、簡単に言うと、ワインを圧縮してワインの沸点を下げ、かなり低い温度で熱殺菌し、さらに特殊なフィルターを通すことでワインをほぼ無菌状態にする、ということらしいのですが、どうやってワインを圧縮するのか？どんなフィルターを使っているのか？といった事は一切教えてくれませんでした。

いずれにしてもほぼ完璧な状態で“酸化防止剤無添加ワイン”しかもボルドーの偉大なテロワールを忠実に表現したワインが、この日本で飲めると言うのはものすごく画期的な事なのです。試飲サンプルも飲んでみましたがもちろん極旨です！試しに抜栓して2日目も飲んでみましたが、これぞピオ・ワインの底力、農薬や化学肥料に頼らないブドウ造りは、大地のパワーを最大限に吸収しているので、多少なりとも風味や果実味が落ちたものの、基本的な味わいやスタイルはほぼ変わらず、2日目もどこまでもナチュラルなボルドー・ワインでした。不思議なものです、酸化防止剤を添加したワインよりも、酸化防止剤を添加していないワインの方が抜栓してからもそのスタイルを長く保てるのですから・・・。

### ◆サスティナブルにも力を入れる造り手

ブドウ栽培に関しては有機栽培であること、そして酸化防止剤を一切入れずにワインを提供すること、さらに、このワイナリーではサスティナブル農法（持続可能な農法）にも力を入れています。このシャトーを訪問すると、太陽光による発電システムや、雨水をためるタンクなどが見られ、ワインという農産物そのものだけではなく、より大きな視点で地球の環境問題と向き合っているのが良く解ります。

### <2016年>※瓶詰直後

メルロー100%。搾りたての生ブドウジュースのような、とにかくナチュラルでピュアなワイン。これが私の第一印象。色合いは瓶詰直後と言う事もほぼ紫に近い濃い色合い。香りはまだ落ち着いていない印象があるが、わたしの経験上、この種の香りは時間とともに必ず完成度の高いワインに仕上がる。口に含むと香り以上のブドウ風味が限りなく口中に広がる。舌触りも素晴らしく、ナチュラルで、口の中でひっかかる要素が全く感じられない。そして“ピオ・ワイン”に感じる、まったく嫌みのない余韻が印象的。そして、グラスをクルクル回していて気づいたのは、グラスの縁に流れるグリセリン（旨味成分）の量。粘度の高い旨味成分がこんなにもグラスに表れるのに、口中ではそのしつこさが微塵も感じられず、旨味だけが綺麗な余韻として残る。アルコール感、若いワインであるにも関わらずほぼ感じさせない。様々な果実、ほどよいタンニン、美しすぎる余韻、何をとってもとにかくナチュラルでピュアなこれぞ【リアル・ナチュラル・ボルドー・ワイン】！！

（株）カーヴ