# Plaimont
## プレモン

**ピレネー山脈の麓で土着品種を守り、世界に発信する偉大なチャレンジャー。**
**2011年に認定された新AOC「Saint　Mont」の畑1250haのうち、なんと99%を所有している、名実ともにこの地を代表する生産者。**

プレモンを語ることは、すなわちサン・モンというアペラシオンそのものを語ることに等しい。2011年に認定された新しいAOCであるサン・モンのブドウ畑1250haのうち、なんと99%をこの生産者が管轄している。

サン・モンは、フランス南西部コート・ド・ガスコーニュにあり、マディランの東側に位置し、小高い山の上に腰掛けるように広がっている。1981年にコート・ド・サン・モンとしてVDQSに認定されていたが、その品質の高さから2011年にAOCとして認められた。主要品種のタナやグロ・マンサンに加え、プティ・クルビュ、ピナンクといった古典的で個性的な土着品種が使用されることが大きな特徴である。ブドウは涼しく湿度が高い春のおかげで、暑くて乾燥した夏の終わりまでには完熟する。そこから生まれるワインは、長期熟成にも耐えうる強さとエレガントさを持つ。

プレモンの歴史は、この地方の出身で3代続くワイン生産者であるアンドレ・デュボック氏が「南西部のワインの評判を高める」と決意したところから始まる。彼は若く熱意あるチームとともに、サン・モンのアペラシオンを復活させた。設立以来、大小1000もの栽培家がプレモンに参加し、現在の規模に拡大。現在は女性ワインメーカーのナディーン・レイモンが醸造責任者を務め、更なる高みを目指している。

伝統的な栽培方法を行い、芽かきやグリーン・ハーベスト、カバークロップを一部採用するなど、適切な収量制限のために様々な取り組みをしている。鮮度とアロマティックさをキープしたい白ワイン用のブドウは夜間に収穫。そして酸素との接触は極力抑えている。赤ワイン用のブドウは、フェノールが成熟するのを十分に待ち、果粒を直接テイスティングして、適切な収穫時期の判断に神経を研ぎ澄ませている。

「土着品種の保護・尊重・再発見・プロモーション」そして「この地域のテロワールのアンバサダーとなる」ことを目指す彼らのフィロソフィーが詰まったワインは、土着品種が生み出す唯一無二のオリジナリティがアクセントとなった魅力的な作品である。

France

---

### サン・モン　エリタージュ・ブラン・セック
2020 Saint Mont Heritage Blanc Sec

定番　希望小売価格　¥2,100

- 産地：　Saint Mont
- 品種：　グロ・マンサン70%、プティ・クリュブ 20%、アリュフィアック10%
- 熟成：　ステンレスタンクで澱と共に4-5ヶ月
- 評価：　ー
- アルコール度数：　13%

東/南東向きの畑。フレッシュなグレープフルーツやピーチの豊かなアロマ。アタックから生き生きとした果実味に溢れ、フィニッシュまで一貫してキレのある酸が楽しめる。

### サン・モン　セパージュ・プレゼルヴェ・ブラン・セック
2019 Saint Mont Cepages Preserves Blanc Sec

定番　希望小売価格　¥2,600

- 産地：　Saint Mont
- 品種：　グロ・マンサン 80%、プティ・クリュブ 10%、アリュフィアック10%
- 熟成：　ステンレスタンクで澱と共に4-5ヶ月
- 評価：　Decanter95
- アルコール度数：　13%

東/南東向きの畑。熟した黄色系果実や力強いフローラルなアロマやかすかにトーストしたパンのヒント。豊かで成熟した果実のアタックを楽しめる一方で、生き生きとした酸が味わい全体にフレッシュさを与える。

### サン・モン　エリタージュ・ルージュ
2018 Saint Mont Heritage Rouge

定番　希望小売価格　¥2,100

- 産地：　Saint Mont
- 品種：　タナ70%、カベルネ・ソーヴィニヨン20%、ピナンク10%
- 熟成：　ステンレスタンク12ヶ月以上
- 評価：　サクラアワード2023 ゴールド受賞
- アルコール度数：　14%

ブラックプラムやブラックベリーを思わせる黒い果実のアロマにスパイスのヒント。熟した果実味にタンニンが溶け込んだバランスの取れた味わい。素晴らしくフレッシュなフィニッシュ。

### サン・モン　ルージュ・ヴィエイユ・ヴィーニュ
2018 Saint Mont Rouge V.V.

定番　希望小売価格　¥2,600

- 産地：　Saint Mont
- 品種：　タナ70%、ピナンク20%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%
- 熟成：　バリック18ヶ月(新樽1/3)
- 評価：　ー
- アルコール度数：　14.5%

ブラックベリーやカシスといった黒い果実に、リコリスの複雑なアロマ。かすかなトーストのノートも感じられる。フルボディで強靭なストラクチャーを持ち、熟成とともに下草、ビターチョコレート、レザーを感じる複雑なアロマへと進化していく。