

らりるれ ルージュ 微発泡 2015

Pétillant Rougé Merlot 2015

タンニン・酸・ガスのコンボに、
もはや洗い流せぬものなし。

Technical data

- ◆品種構成 メルロ100%
- ◆収穫日 2015年9月14, 15, 16日
- ◆畑 水上畑(X棚、樹齢39年)
- ◆アルコール度数 10.4%vol.
- ◆総酸度 6.96g/L(酒石酸換算)
- ◆pH 3.60
- ◆樽比率 100%(内新樽20%)、14ヵ月熟成
- ◆生産本数 732本
- ◆クロージャー 王冠(Solocap-Mab Inox, 銀)
- ◆瓶詰日 2017年1月17日
- ◆発売開始日 2017年4月23日

Wine Story

2015年、白ブドウの仕込みに追われる最中、水上畑のメルロは大変早い収穫となりました。元々自社畑の中で最も標高が高く酸が豊かなため、すでに販売済みの微発泡ロゼ、ペティアンを試験醸造しました。

その他は通常の赤仕込みに回したのですが、MLFを経てその性格と酸は際立っており、ブレンドトライアルに苦戦しました。もういっそのロットだけで1アイテムにしようかと考えていた際、スタッフからスパークリングにしてみたらどうかの一声が。結局樽熟をしたほうも、珍しい赤の発泡性ワインとして生まれ変わることとなりました。

除梗後、もろみポンプ使用による負荷を避け、グラヴィティでタンクへ移動。一日2~3回程程度のパンチダウン、マセラシオン期間21日。MLF・樽熟成後、澱引きし瓶内二次発酵。デゴルジュマンなし。無ろ過・無清澄、非加熱。

原酒は一昔前のブルグイユのような味わいでした。出来上がってみると泡が骨格やタンニンを増幅し、むしろワイルドに。個人的には、昔ながらの粗野なラグレインなどを連想させられます。



ウッディファーム & ワイナリー

(有限会社 蔵王ウッディファーム)

〒999-3212 山形県上山市原口829

Tel 023-674-2343 Fax 023-677-2020

e-mail:winery@woodyfarm.com

蔵王山麓かみのやま

WOODY FARM & WINERY