

Chardonnay 2017

シャルドネ

シンプルにストレートに。
生居畑シャルドネの無垢な味わい

Technical data

- ◆品種構成 シャルドネ100%
- ◆収穫日 2017年9月26～27日
- ◆畑 生居畑(一文字短梢、樹齢8年)
- ◆アルコール度数 11.5%vol.
- ◆総酸度 9.7g/L(酒石酸換算)
- ◆pH 3.42
- ◆樽比率 0%、ステンレスタンクにて4か月熟成
- ◆生産本数 1595本
- ◆クロージャー コルク(DIAM10)
- ◆瓶詰日 2018年2月16日
- ◆発売開始日 2018年11月6日

Wine Story

2017年は例年以上に酸味が豊富な年でした。ワイナリー創設以来、最高の酸味と糖度を達成した生居畑シャルドネは初めて単一畑として醸造を行いました。エッジが効いて硬質な印象のシャルドネから少しでも多くの魅力を抽出すべく、ソーヴィニヨンブランのようなスキンコンタクトを行っています。発酵終了後は軽い滓と一緒に貯蔵し、ワインとしての厚みを付与しています。貯蔵中の酸化を防ぐためとフレッシュさを維持するため溶存ガス(CO2)を高めにしています。開けたては香りが閉じている事が多いですが、少しスワリングすれば柑橘の香りや南国のフルーツの香りへ一気に昇華します。収穫できた果実に自信があるからこそ、シンプルな味わいで表現しました。おススメは開けてから1日後です。上質な甘さが出てきます。

Technical Supplements

2017年から生居畑にはフルーツゾーンに雨が当たらないようにサイドレスのビニールを棚に取り付けました。その結果、病果の殆ど見当たらないピカピカのシャルドネを収穫する事が出来き、気持ちが高鳴ったのを覚えています。pHも理想的な値だったので、シャルドネでは初めてスキンコンタクトを行い果実味を十分に引き出しました。その後、酵母はソーヴィニヨンブランで使用するものを使い、MLF由来の香りさえ混ぜたくなかったので乳酸菌が動かないような低温で管理しました。キリッとした味わいのシャルドネがやっと出来ました。



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