

Tri-Pinot Crémant 2018

とりぴの・クレマン

ピノ・ノワールの果実味を活かした
本格ロゼスパークリング

とりぴのクレマン18



4 946317 020156

Technical data

- ◆品種構成 シャルドネ44%、ピノ・ノワール41%
ピノ・グリ10%、ピノ・ムニエ5%
- ◆収穫日 2018年9月14～19日,26～28日
- ◆畑 羊畑、生居畑、植ノ山畑
(一文字短梢、樹齢6～10年)
- ◆アルコール度数 11.4%vol.
- ◆総酸度 5.4g/L(酒石酸換算)
- ◆pH 3.60
- ◆樽比率 62%(古樽5ヵ月熟成)
- ◆生産本数 1200本
- ◆クロージャー コルク(天然)
- ◆瓶詰日 2019年5月2日
- ◆デコルジュマン 2020年2月 日(一部 2/2)
- ◆発売開始日 2020年3月10日

Wine Story

試作として【The Trial Batch】シリーズの第3弾です。
ピノノワールの栽培や醸造の難しさは言わずもがな…。出来る事は出来るが、栽培の手間暇や味わいまでを考えると、何とも気難しい品種です。ここで育つピノをより魅力的に活かすには、と悩みロゼの辛ロゼスパークリングを試しに醸造してみました。唯でさえ、色素の安定性に不安があるピノノワールが瓶熟中に色あせないように、まずはしっかりとロゼワインを醸造する事から始めました。樽熟成で安定し始めたのを確認してから、シャルドネをブレンドしてベースワインへ。後々、このシャルドネはJWCで金賞を受賞するとは思っていませんでしたので、今にして思えば、贅沢過ぎたかもしれません…。イチゴやサクランボ、リンゴの果実味を基調にしなが、骨格があります。様々な料理との相性が期待できます。

Technical Supplements

ベースワインは2種類です。トリぴのロゼ2018とシャルドネ2018を6:4位でアッサンブラージュしています。落ち着いた味わいのロゼにシャルドネの生き活きとした酸味や果実味をプラスして、炭酸との相性が良くなるようにイメージしています。シャンパン並みのガス圧では、落ち着くまで相当な時間が掛かる事が予想されたのと、それでは澱由来の香りが益々増えてフレッシュさやピノ系の果実味をマスクしてしまう事が不本意だったので、ガス圧をクレマンと同じ位に設定しました。約9ヵ月の瓶熟の末、秘密兵器のジャイロパレットを駆使して澱を瓶口に集め、デコルジュマンを行いました。山形のピノ系の新しい活路を見出すThe Trial Batchです。



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