

# Michelle・Rouge 2017

ミッシェル・ルージュ

可愛らしく、しなやかに  
上山産ボルドー品種、三重奏いよいよ  
開演

ミッシェル・ルージュ2017



4 946317 201746

## Technical data

- ◆品種構成 カベルネ・フラン46%、カベルネ・ソーヴィニヨン31%  
メルロ23%
- ◆収穫日 2017年10月17～21日
- ◆畑 檜下畑、水上畑(スマート  
・マイヨルガー、一文字短梢、樹齢6～7年)
- ◆アルコール度数 10.7%vol.
- ◆総酸度 5.4g/L(酒石酸換算)
- ◆pH 3.95
- ◆樽比率 100%(内新樽率8%、)、12カ月熟成
- ◆生産本数 1165本
- ◆クロージャー コルク(DIAM10)
- ◆瓶詰日 2018年12月26日
- ◆発売開始日 2019年3月5日

## Wine Story

ウッディファームではこれまで単一品種を中心としたブレンドが殆どでした。今回はそれぞれの品種の個性を見てバランスをとった単一では表現できないワインです。

3品種の長短をフルに活用し、最適なバランスを探る工程は何回も続けました。フランを中心にブレンドすることで柔らかく、しなやかな印象の飲み口へ。カベルネは新樽熟成していたロットを加え、骨格を与えて。メルロには華やかさと酸味でトップノートへの補完を。1+1=の世界ではない、複雑さ。ほんの少しの異端な味わいを混ぜる事で良く変わる難しさの中にウッディファームなりの最適解を瓶に詰めました。

ヴィンテージが紡いだ風土が心地良く、飲み手に響く。それがミッシェル・ルージュ、三重奏だからこそその味わい。開演です！



## Technical Supplements

最初に収穫されたメルロを除梗破碎し、タンクへ投入しました。酵母添加は無しで、低温管理し、その後に収穫されたフラン、カベルネを次々と同じタンクへ投入しました。最後に投入してからさらに4日間程、低温管理して酵母を投入しています。マセラシオン期間は27日間、空圧式プレスで圧搾しています。その後は古樽を中心に12カ月貯蔵しました。ブレンドを行ってからも1カ月ステンレスタンクで貯蔵し、味わいが馴染んだのを確認してから亜硫酸を15ppm添加して瓶詰めしています。現在はベリー系の香りが前面に出ている印象ですが、今後の熟成で益々妖艶さが出てくることを期待しています。飲み頃は2019年10月以降かと思えます。

## 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

蔵王山麓かみのやま  
WOODY FARM & WINERY