

Uenoyama Chardonnay 2017

植ノ山シャルドネ

古樽で育まれたシャルドネの熟成感
緊張感のある冷涼なスタイルの味わい

Technical data

- ◆品種構成 植ノ山畑産シャルドネ100%
- ◆収穫日 2017年10月3～5日
- ◆畑 植ノ山畑(一文字短梢、樹齢9年)
- ◆アルコール度数 11.2%vol.
- ◆総酸度 7.05g/L(酒石酸換算)
- ◆pH 3.69
- ◆貯蔵 100%(全量古樽)、10ヵ月熟成
ブレンド後ステンレスタンク貯蔵、2ヵ月熟成
- ◆生産本数 1000本
- ◆クロージャー コルク(DIAM10)
- ◆瓶詰日 2018年10月19日
- ◆発売開始日 2019年2月9日

植ノ山畑CH17



Wine Story

ワイナリーから程近い植ノ山畑には50aのシャルドネが植えてあります。赤土で小石交じりの畑からは高品質のブドウが生み出され、2013年から単一畑のワインをリリースしてきました。2017年の冷夏は良質な酸をキープしたまま、10月まで収穫を引っ張れた事もあり、冷涼な雰囲気や纏った気品あるスタイルに出来ないか探っていました。それまでの【植ノ山シャルドネ】は高い新樽率と果実味の強さでパワフルかつリッチな印象のものでした。しかし今回はその流れから一旦離れ、あくまでシャルドネ本来のポテンシャルを表せないかと思い古樽を中心に醸造することにしました。完熟したパイナップル、黄桃、ハチミツ、白い花、熟成したシャルドネの味わいが在りながら、驚くほど硬質な口当たりは、山形のシャルドネの新しい側面を体感できることでしょう。

Technical Supplements

10月まで収穫期を延ばしながら、良質な酸と健全果に恵まれた年でした。全房プレスを行った果汁を中心に古樽へ移し、樽発酵を行いました。例年5～6樽程度でしたが今回は9樽も有ったので、タイプの違う酵母5種類をそれぞれ使い分けています。味わいの差異は古樽ゆえにハッキリと感じられ、シャルドネの味わいの多様性を感じました。春からはバトナージュを控え、ゆっくり熟成するのを待ちました。ブレンドは硬質でミネラリーな樽と完熟した果実、甘やかな印象の樽を掛け合わせ、味わいが整うまでさらに2ヵ月熟成させました。まだまだ熟成のポテンシャルを秘めています。程よい飲み頃は2019年6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 山形県上市市原口829

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

蔵王山麓かみのやま

WOODY FARM & WINERY