

樽発酵 Sauvignon Blanc 2018

ソーヴィニヨン・ブラン

馥郁としながら静寂
クラシカルな和風ソーヴィニヨン

樽発酵SB18



4 946317 201869

Technical data

- ◆品種構成 ソーヴィニヨン・ブラン 90%
プティ・マンサン 10%
- ◆収穫日 2018年9月11,12日
11月5,6日
- ◆畑 植ノ山畑・生居畑(樹齢8~9年)及び
原畑(樹齢4~5年)
- ◆アルコール度数 11.5%vol.
- ◆総酸度 5.4g/L(酒石酸換算)
- ◆pH 3.60
- ◆樽比率 100%(内新樽率10%)、9~11ヵ月熟成
- ◆生産本数 333本
- ◆クロージャー コルク(DIAM10)
- ◆瓶詰日 2019年9月5日
- ◆発売開始日 2019年10月7日

Wine Story

ウッディーの代名詞であるソーヴィニヨンブランも新たなスタイルの検討を模索できる収量へと増えてきました。2018年は熟度の高いブドウが収穫できたことも相まって、一樽のみですが樽発酵によるソーヴィニヨンブランの醸造を行いました。一般的に品種の特性を生かすにはステンレスタンクを用いた方法ですが、あえてクラシカルに古樽を用いる事で、持続性のある馥郁とした香りや舌の上で溶け込むような粘性を纏った、とても魅力的な味わいへと熟成していきました。香りはアプリコットやマンゴー、の様な完熟した核果系のニュアンスと穏やかな柑橘が静かに沸き起こります。味わいには鋼の様な硬質さと塩味を感じ、余韻を引き締めます。

Technical Supplements

ステンレスタンクで発酵させた果汁と同じものを使い、すぐに3年使用の古樽へと移しました。サッカロマイセス酵母をあえて添加せず、静かに発酵が進むのを気長に待つ毎日。年も明け、ワインが落ち着いてきたときに澱引きし、また古樽へと移して低温で管理しました。最終ブレンドで僅かにプティマンサンの新樽ロットを加えたほうが、より香りと味わいに厚みを感じ、思わず自分でも旨いと感じました。後は瓶詰めだけだと思ったら、まさかの故障…。ワインに優しく、人には厳しいグラビティを用いて過去最高に丁寧に時間を掛けて瓶詰完了です。その日は満月だったとか、じゃなかったとか。



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