

Brut Nature 2014

ブリュット・ナチュラル

4年にも及ぶ長期熟成
最上級のスパークリング

BN14



Technical data

- ◆品種構成 ・ピノノワール56%、シャルドネ44%
- ◆収穫日 2014年9月11日
- ◆畑 植ノ山畑(樹齢2~3年、6年)
- ◆アルコール度数 11.9%vol.
- ◆総酸度 6.15g/L(酒石酸換算)
- ◆pH 3.40
- ◆生産本数 670本
- ◆クロージャー コルク(天然)
- ◆瓶詰日 2015年3月20日
- ◆デコルジュマン 2019年4月21日(一部 3/16)
- ◆発売開始日 2020年3月10日

Wine Story

ワイナリー創業から2年目のヴィンテージ。当時はどんなスパークリングになる事を想像していたのでしょうか。コクや複雑な味わいを視野にピノの比率を高め設定してあります。まだ樹齢の若いピノながら存在感のあるタンニックさは、4年の歳月をかけることで泡と見事に溶け込み、口中を優しく包み込むまで馴染んでいます。澁からくる厚み、イースト香も重厚感を演出し、かけた時間の長大さを感じさせます。現在発売中のワインで2014年産はすべて完売している為、こちらのワインが唯一にして最後のリリースになります。当時に比べ、ブドウも人も日々成長してきました。たまに振り返ってみたい時、最良のお供となるワインらしいスパークリングです。

Technical Supplements

2014年は良質なブドウを収穫できたビックヴィンテージ(当社比)です。酸味を重視して、本来よりは幾分早めに収穫を行いました。一緒に全房プレスを行い、低圧でゆっくり時間をかけて搾汁しています。発酵熟成ともステンレスタンクのみで、澁引きを繰り返し、ワインの雑味を取り除いています。瓶詰後から4年の間は特に何もせず、眺めるだけ。ワインメーカーに出来る事は温度管理のみでした。デコルジュマンの日にちが(?)なのは実は手動でルミアージュした分と、ジャイロパレットを使用した分。どうか手動の方が良い味だなんて思わないように…。造ってる側でも差は分からないのですから。



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

