

Petit Manseng 2018

プティ・マンサン

品種を知らない人でも魅了する
壮大なエネルギー、余韻。

プティ・マンサン18



4 946317 201883

Technical data

- ◆品種構成 プティマンサン100%
- ◆収穫日 2018年11月5~6日
- ◆畑 原口畑(一文字短梢、樹齢4~5年)
- ◆アルコール度数 13.6%vol.
- ◆総酸度 5.7g/L(酒石酸換算)
- ◆pH 3.40
- ◆貯蔵 樽88%、ステンレス12%
12か月熟成
- ◆生産本数 700本
- ◆クロージャー コルク(DIAM10)
- ◆瓶詰日 2019年11月14日
- ◆発売開始日 2020年3月10日

Wine Story

2018年、2回目の収穫となったプティマンサンで初めて白ワインを醸造しました。国内でも生産者の少ない品種故に、収穫時期や醸造方法も模索しながらです。11月に入っても健全に実らせる驚異のポテンシャル、Brix糖度で25を超える高糖度、高い酸度、東北の寒くなる時期からの発酵開始などなど…。今回はまとまった収量となったので、様々な条件で行っています。途中で発酵が緩慢になり、不安になって先輩醸造家に相談したことも。なんとか落ち着いてきたのは年明けて、夏ごろになってからでした。高貴な香り、味わいのボリューム、品種の個性がハッキリと感じられるプティマンサンに驚きと喜びを感じました。何度か樽をラッキングし12か月目を迎える頃、ようやく樽から出した黄金色のワインは、たとえ品種を知らない人でも虜にするような品格があります。

Technical Supplements

11月の初冬を迎える寒い朝に収穫を行いました。通常なら取り除きますが、余りにもいい状態で貴腐化していたので、ロットを分けて収穫を行いました。貴腐化したロットの多くをスティル白に回し、全房で時間を掛けてプレスしました。中々搾汁率が上がらない中、ようやく搾り終えた果汁は既に粘性のあるハチミツの様な印象でした。樽発酵するロット、ステンレス樽ロット、それぞれに違う酵母を接種し、状態をつぶさに観察しました。その後、発酵が止まるもガスは出続ける状態で春になり、発酵再開。状態を見つづ澱引きし、無濾過無清澄で瓶詰めしました。



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