

Cabernet Franc 2019

カベルネ・フラン

微生物の坩堝から生まれる
一期一会の風土の香り

CF2019



4 946317 201999

Technical data

- ◆ 品種構成 カベルネ・フラン 93%
カベルネ・ソーヴィニヨン 7%
- ◆ 収穫日 2019年10月21,28,29日
- ◆ 畑 マサル畑（一文字短梢、樹齢8～9年）及び
榎下畑（スマートマイヨルガー、樹齢9年）
- ◆ アルコール度数 11.6%vol.
- ◆ 総酸度 4.6g/L
- ◆ pH 4.00
- ◆ 樽比率 100%（新樽7%）約12ヵ月
- ◆ 生産本数 1,117本
- ◆ クロージャー コルク（DIAM10）
- ◆ 瓶詰日 2020年12月3日
- ◆ 発売開始日 2021年10月

Wine Story

10/21の天高い快晴の日に、これまでで一番だろうカベルネフランを収穫しました。単独でリリースしたのは16VT以来です。当初、フランはメルロよりも作付けが少なく、補助品種として位置づけていました。しかし、16VTのフランのワインからは大きな魅力と可能性を感じ、新たに20a造成し今後はメルロからフランへの改植を進めます。

天候と習熟したスタッフに恵まれた19VTは、赤ワインは殆ど市販酵母を使用しないで醸造しています。市販酵母では表しきれない魅力が在るとすれば、このワインから十分にそれを感じ取って頂けます。妖艶さやセクシーと表現される香りが、品種の素の香りと樽由来の香りの伴奏として漂います。あくまでメインを引き立てる香りとしてVTごとの微生物の坩堝から生み出される風味は、一期一会のブドウの特徴を余すことなく表現できました。もう二度と同じ系統の味わいは出来なんでしょう。

Technical Supplements

収穫されたカベルネフランは全く傷みがなく、一晩冷却後に亜硫酸を添加しながら除梗破碎を行い、そのまま低温浸漬をしつつ市販の酵母を添加せずに発酵が促されるのを待ちました。仕込みから8日目にして顕著な発酵を確認し、大きく安心したのもつかの間、発酵終盤に糖の食い切りが遅延し（16VTではこの時点で市販酵母を添加）、あわやスタックの危険がありました。仕込み開始から22日目にプレスを行い、発酵後のマセレーションは殆どありません。貯蔵は1～3年の古樽で行い、フリー区分とプレス区分を分けて低温で管理しています。貯蔵中は常に不安定な印象は否めず、改めて市販酵母を使用しない醸造の難しさを痛感しました。品質が安定し始めたのは10月になってからで、漸くブレンドトライアルを行い始めました。カベルネフラン単独より酸の締まり、適度なタニックさの付与のためにカベルネソーヴィニヨンをブレンドしています。様々な微生物が関与した今回の醸造では、普段得られないようなニュアンスもありつつ、やはりフランの可能性を信じずにはいられない。そんな実りあったVTとなりました。



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 山形県上山市原口829

TEL023-674-2343 Fax023-677-2020

e-mail:winery@woodyfarm.com

蔵王山麓かみのやま
WOODY FARM & WINERY