

# Petit Manseng & Chardonnay 2019

プティマンサン&シャルドネ

鋼の様な緊張感  
甘えさせないプティマンサン

PM&CH2019



## Technical data

- ◆ 品種構成 プティマンサン 70%  
シャルドネ 22%、その他 8%
- ◆ 収穫日 2019年11月6,7日、10月1,2,日
- ◆ 畑 原口畑（一文字短梢、樹齢5~6年）及び  
植ノ山畑（一文字短梢、樹齢10~11年）
- ◆ アルコール度数 13.5%vol.
- ◆ 総酸度 6.1g/L
- ◆ pH 3.40
- ◆ 樽比率 63%（新樽0%）2~10ヵ月
- ◆ 生産本数 670本
- ◆ クロージャー コルク（DIAM10）
- ◆ 瓶詰日 2020年11月19日
- ◆ 発売開始日 2021年10月

## Wine Story

プティマンサンの成分がいかに日本産ブドウから逸脱しているかは、説明の必要がないでしょう。半甘口のワインと醸しのワインで手応えはあるのですが、どちらもプレミアムな価格です。もっと身近なワインとして提案できるように、普段使いにぴったりの辛口ワインを醸造出来ないかと思い、今回は取り組みました。

結果は、【あまかった。】

私達の認識以上に高Brixの皮の厚い品種を辛口に仕立て上げる事は難しいです。まるで日本酒の様なアルコール感からくる辛口でした。出来たばかりはそうでも、熟成によって口当たりが改善されていくと信じて待ちに待ってブレンドを決めました。それぞれMLFの済んだ穏やかな白ワインを組み合わせる事で、プティマンサンの緊張がほぐれた様に感じました。瓶詰めから一年近く経ってのリリースですが、飲み頃は先です。ワインから蜂蜜の香りが出てきたら合図です。

## Technical Supplements

11月とは思えない程の快晴の中、健全なプティマンサンは平均糖度がBrix25と言う状態で収穫されました。冷却後に全量を全房プレスし果汁を得た後、発酵能力の強い酵母を添加しています。それはプティマンサンの辛口の白ワイン醸造を目標に取り組んだ結果、選ばれた酵母です。発酵は問題なく3週間程度で終了し、アルコールは14.5%！初めてみるアルコールでした。余りのアルコール感とフェノリックさ、驚異的な酸味。プティマンサンはやや甘口の方が美味しいのかもしれない…と不安になりました。その後はタンク貯蔵と樽貯蔵を並行し、味わいが解れるのを時間を掛けて待ちました。最終的に樽貯蔵中のシャルドネと内緒のブラッシュワインとのブレンドで味わいの強度を下げて、食事と合わせやすい印象に近づきました。とはいえ、まだまだ強固な印象は否めず、赤ワインと同じような瓶熟期間を設けてリリースします。



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**