

Y Merlot 2019

Y メルロ

品格漂う上質さ
2年ぶりの上級メルロ



Technical data

- ◆ 品種構成 メルロ 89%
 カベルネ・ソーヴィニオン 11%
- ◆ 収穫日 2019年10月16,17,28,29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 11.3%vol.
- ◆ 総酸度 4.2g/L
- ◆ pH 4.00
- ◆ 樽比率 100%（新樽11%）12ヵ月
- ◆ 生産本数 1,232本
- ◆ クロージャー コルク（DIAM10）
- ◆ 瓶詰日 2020年11月30日
- ◆ 発売開始日 2021年10月

Wine Story

Yメルロの【Y】は園主の実父である義男翁が管理する古木のメルロを原料に上級キュベとした事から、敬意を表して名付けていました。14～16VTまで醸造されたシリーズも16VTを最後に伐根され、現在その畑はありません。今回2年ぶりの上級メルロに古木は含まれませんが、義男翁をはじめ先人達が上山に切り拓いた歴史の上に、今の私達が居ることは間違えありません。そこへの敬意は些かも変わらずある事から、上級メルロには【Y】を冠する事に決まりました。過去リリースしたVTの中で一番、新樽とカベルネの比率を抑え上山メルロの個性に集中しています。漆黒のワインの奥から香るポイセンベリー、カシスリキュールの充実感に、コーヒーや肉などのローストした風味がアクセントとして口中を満たします。しなやかなタンニンは強調される事なく風味と一体感があり食欲を誘うでしょう。リリース直後からでも魅力はありますが、今後の瓶熟成でさらに香りの要素が溢れるようになります。

Technical Supplements

ワインメーカーが食味でチェックした木から十分に選果しながら収穫されたメルロは一晩冷却後に亜硫酸を使用しながら除梗破碎され、10度以下の低温浸漬をしています。市販の酵母を使用せず、自然に沸き起こるのを注意深く見守りながら、7日に顕著に発酵を確認しました。最高温度を30度に維持しながら、トータルのマセレーション期間は20日間です。充実した果実だからこそ短い醸しでも、しっとりしたタンニンを得られました。この時点ですでに瓶詰めされても良いぐらいのまとまり具合でしたが、プレス後は2～5年の古樽で低温で熟成を行いました。9月頃に味わいが落ち着いてから亜硫酸を添加しています。ブレンドの頃になり、特に優れたメルロ樽を中心に添えてカベルネソーヴィニオンを11%ブレンドしています。カベルネが入る事でワインには骨格と緊張感が生まれ、単一では表現できない奥行きがあります。



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