

Woody・Rouge 2018

ウッディ・ルージュ

晩秋の森のような
深みと落ち着きの赤ワイン

ウッディ・ルージュ18



Technical data

- ◆ 品種構成 メルロ70%、カベルネフラン6%
 カベルネソーヴィニオン24%
- ◆ 収穫日 2018/10月2-3、12-13、18-26
- ◆ 畑 榎下畑（スマートマイヨルガー、樹齢9年）
 マサル畑（一文字短梢、樹齢8年）
- ◆ アルコール度数 10.7%vol.
- ◆ 総酸度 4.3g/L
- ◆ pH 3.80
- ◆ 樽比率 100%（新樽7%）約11-12ヵ月
- ◆ 生産本数 4400本
- ◆ クロージャー コルク（DIAM10）
- ◆ 瓶詰日 2019年12月11日
- ◆ 発売開始日 2022年4月

Wine Story

長らく赤ワインの看板を背負ってきたメルロは、2018年から変わります。味わいの向上と調和を何度も検討した結果、メルロ以外の品種の比率を上げてブレンドを行う事になりました。当然ながら【メルロ】として商品名にもなっていた愛着からか、決定までは難航しました。最終的に味わいで決められたことは、次年度以降のワインにも大きな発展を促しています。瓶詰めから2年以上セラーで管理している為、すでに熟れた印象と落ち着きがあります。酸味の穏やかさも相まって、【出汁】のように感じる方も多いでしょう。第一アロマに属する香りも残ってはいませんが、熟成香と樽香の混然一体となった多層的な味わいを、リリース当初から楽しめます。濃厚とは対極に位置した味わいですが、ヴィンテージに無いものを無理に求める事をしないウッディなりの矜持が反映されたワインです。

Technical Supplements

7月の記録的な猛暑と渇水が続きながら、お盆以降でまとまった雨が続いた平成最後の夏。前例のない極端なVTながら、ブドウは懸命に実を結んでくれました。猛暑からくる着色の淡さや優しい酸味は、この地で必至で生き抜いたブドウの証明です。病果が混ざらないように、また未熟果が入らないように19-21VTの倍以上の時間を選果にかけました。真っ黒の真珠に見えるタンクを眺め、まだ早いにしても緊張の糸が切れそうに…低温浸漬もせずに前半はポンプオーバーを中心に管理を行いました。後半から搾入れを増やし、あくまで抽出は穏やかになるように管理しました。古樽を中心に熟成し、ブレンドを行いました。メルロだけではフレッシュすぎる味わいもCSやCFがブレンドされる事で、落ち着きと上品さが加わりました。瓶詰めして2年以上の熟成からくる芳香は、リリースまで時間を掛けた賜物です。



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
Tel.023-674-2343 Fax023-677-2020
e-mail:winery@woodyfarm.com

蔵王山麓かみのやま

WOODY FARM & WINERY