

# The Trial Batch Partial RED 2020

パーシャルレッド

ピノ・ノワールの可能性を求めて  
赤とロゼの境界

トライアル パーシャルレッド20



## Technical data

- ◆ 品種構成 ピノ・ノワール (10/5、MV6)
- ◆ 収穫日 2020年9月14日
- ◆ 畑 植ノ山畑 (一文字短梢、樹齢5~6年)
- ◆ アルコール度数 11.1%vol.
- ◆ 総酸度 5.1g/L
- ◆ pH 3.80
- ◆ 樽比率 100% (新樽0%) 7ヵ月
- ◆ 生産本数 340本
- ◆ クロージャー コルク (DIAM10または5)
- ◆ 瓶詰日 2021年5月18日
- ◆ 発売開始日 2022年4月

## Wine Story

皆さんは、ピノ・ノワールという品種にどのような、印象をお持ちでしょうか？繊細な品種という印象を持っている方も多いのではないかと思います。その繊細さ故に、長期間の醸しをしてしまうと押し潰されてしまったような印象を受けることもありました。そこで醸しの期間を短くして軽やかなワインに仕上げることでその繊細さを美しく表現できないかと考えました。結果としてワインはフランポワーズやキルシュのような香りと樽由来のモンブランやローストしたような香りの、仄かな甘味とこのびのある美しい酸の調和したスタイルとなりました。

赤ワインとロゼワインの境界のような、ピノ・ノワールのもう一つの可能性を皆様に感じてもらえるのではないのでしょうか？【文責：白井】

## Technical Supplements

サイドレスハウスに1列だけ植栽されたスイス系クローンの約500kgを、2020年からチームに加わったワインメーカー白井飛鳥に醸造コンセプトを任せました。他のクローンとは異なり、果粒が大きい故に果汁の割合が高い傾向を逆手に取った醸造技法を採用した模様。幅の広いローラーで除梗破碎後、非サッカロマイセスの市販酵母を添加。その後にサッカロマイセスの市販酵母を添加する二段階の微生物操作を経て、仕込みから5日目にプレスを行った。残糖のある果汁を古樽へ移動し、低温でゆっくりと発酵管理を行った。部分的な赤ワイン製法という意味から、【Partial RED】は生まれている。その後、何回かの澱引きを経たのちにブレンドの最終局面を迎えた。ピノは色の付いた白ワインのようで、通常の赤ワインよりも“足が速い”…その為、早めに瓶詰めを行うという判断。基本の味を更に引き立たせるように、赤ワインとして醸造していた原酒を約17%ブレンドし、最後に亜硫酸を15ppm添加した。ワインに含まれる亜硫酸の合計した量は33ppm。期待のワインメーカーのナチュラルな笑みが零れた。

## 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

