

# Petit Manseng 2019

Moelleux

プティ・マンサン モアルー

天衣無縫な  
風土の結晶

モアルー プティ・マンサン19



## Technical data

- ◆ 品種構成 プティ・マンサン
- ◆ 収穫日 2019年11月6-7日
- ◆ 畑 原口畑（一文字短梢、樹齢5～6年）
- ◆ アルコール度数 14.3%vol.
- ◆ 総酸度 6.26g/L
- ◆ pH 3.40
- ◆ 樽比率 100%（新樽50%）約12ヵ月
- ◆ 残糖度 6 g/L
- ◆ 生産本数 1,156本
- ◆ クロージャー コルク（DIAM10）
- ◆ 瓶詰日 2021年5月3日
- ◆ 発売開始日 2022年4月

## Wine Story

プティ・マンサン2018は2019年に700本がリリースされ、その年のうちに完売しました。あれから数々のお問い合わせに申し訳なさを感じながら、頑なに次年度をリリースしませんでした。この度、漸くワインがまとまってきたので解禁しますが、まだまだ本領発揮まで時間が必要です。プティ・マンサンの溢れる個性は発酵が完了できない程の糖分から生まれる、仮説から確証に近くなり近年はますます収穫のタイミングを遅くしています。11月中旬以降まで粘れる事が【上山】の素晴らしさなのだから。無補糖ながら標準的な日本ワインではありえない程の高アルコール。それでも残糖のあるポテンシャル。発酵が終わらないので結局1年以上の時間が掛かり、さらにタンクで5ヵ月、瓶詰めして約1年の熟成を経て、満を持してのリリースです。抜栓後の状態も長期間で良好です。ゆっくりと時間を掛けてお楽しみいただけるでしょう。

## Technical Supplements

立冬の頃、天高い快晴の中で完熟に達したプティ・マンサンを収穫しました。貴腐の混じる18VTとは違い傷みの無い素晴らしい状態のブドウを亜硫酸を使用せずに全房プレスし、タンクへ静置されました。果汁は新樽発酵とステンレスタンク発酵の2つへ分けられ、それぞれ発酵管理を行いました。どんどん寒くなる中で発酵は緩慢になり樽発酵は一度目の停止。タンクのワインが何とか発酵終了後は古樽へ移し、樽発酵と同様に貯蔵管理をしています。4月頃にセラーの温度が温まるにつれ、微生物も旺盛になりながら最後の最後まで魅力ある液体に変化するのを見守りました。これ以上は動かないという所で二度目の停止。その後はブレンドを行いステンレスタンクでの貯酒を行いました。18VTよりも残糖を有するプティマンサン。色んな先輩方へ相談しながら瓶詰め前の最終ろ過を行いました。非常に多くの時間、関わってくれた沢山の方々へ自信をもってお勧めできる上山の【結晶】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 山形県上市市原口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**