

原口畑 Petit Manseng Orange 2019

プティ・マンサン オレンジ

エネルギーの塊
波打つ様な乱流のフィニッシュ

Hプティ・マンサン オレンジ2019



4 946317 211943

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 14.1%vol.
- ◆ 総酸度 6.15g/L
- ◆ pH 3.70
- ◆ 樽比率 100%（新樽0%）約9ヵ月
- ◆ 生産本数 590本
- ◆ クロージャー コルク（DIAM10）
- ◆ 瓶詰日 2020年11月27日
- ◆ 発売開始日 2022年4月

Wine Story

オレンジワインの明確な定義は無くても、求められている条件はあるようです。今回のワインは原理主義者から見れば邪道に見えるかもしれない。最初に伝えなければならない事は、私達はオレンジワインを造る事が目的には無い事です。上山プティマンサンの壮大なエネルギーを表現する手段の一つに位置付けています。残糖のあるスタイルや他の品種とのブレンドによる表現も、全容が分からない大きなパズルの一つです。何が正しいかが分かるにはピースが足りない。私達の現状は、たったの3VTだけでプティマンサンを表現把握するには稚拙すぎます。今後も様々な方法を試していくため毎年の味わりは変わりますが、最初から飲んでいる皆様には一貫している味わりが伝わるはず。どのような天候、栽培慣習、醸造方法でも変わることが無い核にある味こそが、【風土の味わい】なのだ信じて。

Technical Supplements

収穫したプティマンサンは白ワイン用とスキンコンタクト(SC)用で分けられました。SCで使用するブドウは一つの傷みも許されない厳しい選果をへて、除梗破碎をした後は5°C以下の冷蔵庫で7日間の低温マセレーションを行っています。低温耐性のある微生物のみが極めて条件の悪い中で生き残り、僅かなガスを発生させていました。サッカロマイセスによるアルコール発酵はプレスした後の果汁だけの状態で始まり、タンク発酵後に古樽へ移動しています。貯蔵期間は今までの最短ですが、原料処理から瓶詰め前までの亜硫酸添加はありません。瓶詰め前に18ppmの添加を行いました。教科書的に考えれば【意味のない】に近い量です。瓶詰めか1年以上の経過観察を行うも亜硫酸については最適な解を見いだしていません。2022.1月時点での含有量は約28ppmであり遊離亜硫酸は殆どありません。今後はブドウの持つ抗酸化能力を信じ、ワインが貯蔵に耐えられるか慎重に見守ります。



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