

Private Reserve Brut Nature 2015

ブリュット・ナチュラル

一口で多幸福感に溢れる
60か月熟成のスパークリング

B.N2015



Technical data

- ◆ 品種構成 シャルドネ57%、ピノノワール32%、
シュナンブラン11%
- ◆ 収穫日 2015年9月23日
- ◆ 畑 植ノ山畑（樹齢3~4年、7年）
- ◆ アルコール度数 11.20%
- ◆ 総酸度 5.4g/L(酒石酸換算)
- ◆ pH 3.80
- ◆ 樽比率 N/A
- ◆ 生産本数 1000本
- ◆ クロージャー 天然コルク
- ◆ 瓶詰日 2015/1/16
- ◆ デコルジュマン 2021/1/19
- ◆ 発売開始日 2022年6月

Wine Story

6年以上を澗と一緒に熟成したワインです。

スパークリングの醸造は工芸品に近い印象があります。様々な原酒から組み立ててベースワインを作る所から、どのようにして数年先を予測するのか…結果がわかるまでの時間を考えると途方もない作業です。設計は当時の醸造責任者のものです。私は最も近くで見ましたが、6年後の今の香りを想像だにしませんでした。

このVT特有のセパージュです。一つ見かけない品種があると思いますが、恐らくこの品種が中々いい仕事をしていると思います。これ以外のBRUT NATUREには感じない要素です。

蜂蜜にパイナップルの甘露な芳香、イーストの印象も控えめに感じます。完全熟したフルーツに焦点を置いた、渾身の設計図に改めて畏敬の念を覚える他ありません。

Technical Supplements

2015年産のブリュットの醸造はイレギュラーが多かった13~14VTと違い、標準を定めて行った初のVTです。全て同じ時期に収穫し、全種類を一緒に全房プレスしました。混醸スタイルで果汁を取得し、ステンレスタンクで温度コントロールせずに発酵を行っています。当時の醸造責任者とスティルの状態で抜群に良かった事を記憶しています。自然な清澄の後、瓶内二次発酵へ移ってからは待つこと6年。この間、環境も人間も様々な変化を経験しました。ワインにとっての6年はどんな変化になったのでしょうか。デコルジュマンをすると、ワイン醸造に転身した6年前の自分と話が出来たようで感慨深いものがありました。その後さらに1年休ませ満を持して出荷です。



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 Fax.023-677-2020
e-mail:winery@woodyfarm.com

蔵王山麓かみのやま

WOODY FARM & WINERY