

The Trial Batch UENOYAMA Brut Selection #5

植ノ山ブリュット セレクション #5

上級キュベの熟成経過を味見
樽発酵ブラン・ド・ブラン

トライアル植ノ山 #5



4 946317 020224

Technical data

- ◆ 品種構成 シャルドネ100%
- ◆ 収穫日 2018/9/26~28
- ◆ 畑 植ノ山畑（一文字短梢、樹齢10年）
- ◆ アルコール度数 12.0%vol.
- ◆ 総酸度 6.1g/L
- ◆ pH 3.30
- ◆ 樽比率 100%（新樽0%）
- ◆ 生産本数 204本
- ◆ クロージャー シャンパンコルク
- ◆ 瓶詰日 2019年9月9日
- ◆ デコルジュマン 2022年2月9日
- ◆ 発売開始日 2022年10月1日 土曜日

WOODY FARM & WINERY

“The Trial Batch”

17 Cases Produced

Méthode traditionnelle sparkling wines

Aged 28 months in bottle

Disgorgement: 8 FEB 2022

UENOYAMA Brut Selection #5

Chardonnay

Kaminoyama, TOHOKU, Japan

Estate Bottled

果実酒
(発泡)

Wine Story

異例尽くしの2018年。7月の連続猛暑日から一転し晩夏からの秋雨と台風にブドウも必死に耐えてくれました。シャルドネは例年より早めの収穫とし、植ノ山畑の優良区画のみを樽発酵させました。約1年後、通常なら植ノ山シャルドネとして瓶詰めを予定していましたが、味わいは非常にタイトで鋭い印象でした。そこで全量をスパークリングワインの原酒にするという【異例】を行う決心をしました。

さすがに1樽だけでも…と思いながら先代醸造責任者から受け継いだ植ノ山シャルドネの味わいに達していないのは明白でスパークリングに一縷の望みを託したのです。

結果として、ワイナリー初のブラン・ド・ブランであり、原酒は全て樽発酵樽貯蔵というストロングスタイル。1300本近い貯酒中のスパークリングの味見を兼ねて、#5のケージに入った204本をデコルジュマンしました。もう少し待つべきか、そろそろか。限られた本数ですが味見をしましょう。

Technical Supplements

例年より1週間ほど早めの収穫です。長い秋雨にも耐え抜いたシャルドネを、ゆっくりと全房プレスしフリーラン果汁を得ました。1~2年の古樽へ果汁を移し、それぞれ別の酵母を接種して発酵を見守りました。年内でMLFまで完了し、翌年の9月には樽を空けないと2019年の仕込みが出来ないので瓶詰めの決断を迫られていました。タイトな酸味や樽のフローラルさに、軽めのアルコールのバランスが今一つ納得がいらず、瓶内二次発酵を行う事で酸味やアルコールの軽快さは長所に、また貯蔵中の酵母の自己消化によるアミノ酸の増加はワインのバラバラな要素を繋いでくれるのでは…?と考え全量を瓶内二次発酵を行いました。現時点で、どの程度バランスが取れてきたかを確認するために#5のケージ約200本を29カ月貯蔵でデコルジュマンしました。個人的にはもっと上の味わいになりそう…。何年後かに正式にデコルジュした際は倍の価格…かな。

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