

# Sauvignon Blanc 2021

ソーヴィニヨンブラン 2021

トロピカルでありながら  
ドライな冷涼感

SB2021



## Technical data

- ◆ 品種構成 ソーヴィニヨンブラン 85%  
シャルドネ 15%
- ◆ 収穫日 2021/9/13、29、30
- ◆ 畑 高台畑（一文字短梢、樹齢12年）  
生居畑（一文字短梢、樹齢12年）
- ◆ アルコール度数 11.1%vol.
- ◆ 総酸度 9.2g/L
- ◆ pH 3.15
- ◆ 樽比率 17%（新樽17%）
- ◆ 生産本数 1377本
- ◆ クロージャー コルク（DIAM10）
- ◆ 瓶詰日 2022年4月1日
- ◆ 発売開始日 2022年10月1日

## Wine Story

2021VTの8月は比較的涼しい日もありながら、生育自体は良好に見えましたが…状況が一変したのは生居畑ソーヴィニヨンブランです。、瞬間に晩腐病がまん延し収穫を迫られました。何とか壊滅は免れたもの、予定の収量は大幅にダウンせざるを得ない状況でした。幸いなことに植ノ山畑ソーヴィニヨンブランは素晴らしい状態で収穫できたことが救いでした。少ない収量ながら、2021VTを体現するに相応しいワインとなる様に今までの集大成たる醸造を行っています。

品種表記ギリギリまでブレンドした生居畑シャルドネは無くしては為らない味わいでした。あくまでSBの味わいに標準を持たせたまま、幅を広げ全体に明るさをプラスしています。

ソーヴィニヨンブランを想起させるパッションフルーツ、マンゴーの南国果実を真っ先に感じさせ、口に含めば一気に涼風が抜けるような清涼感溢れる柑橘系とハーブ。僅かな樽のエッセンスが余韻を引き締めフィニッシュに向かいます。

## Technical Supplements

病果の無い植ノ山ソーヴィニヨンブラン(以下SB)を3~5時間スキンコンタクトしています。果汁はそれぞれフリー区分とプレス区分へ分けられ、別の酵母が接種されています。発酵容器に温度管理可能なステンレスタンクと新樽を採用し、15度以下の低温から徐々に発酵温度を上げていきました。SBの繊細な香りをマスキングしないようなタイミングで樽からステンレスタンクへブレンドし味わいを馴染ませています。この時点でも十分SBとしての魅力はありましたが、生居畑シャルドネの原酒をブレンドすることで、香りに品種個性を強く残しながら、より風味に明るさと幅が広がる事を確認し採用しています。結果的には2014年以来、醸造してきた中でも群を抜いて手の掛かったVTで本数も少ないながら…一番SBらしい味わいになったのではないかと思います。



## 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**