

Sauvignon Blanc 2020

ソーヴィニヨンブラン 2020

Technical data

- ◆ 品種構成 ソーヴィニヨンブラン90%
プティマンサン10%
- ◆ 収穫日 2020年9月14～16日、29日
- ◆ 畑 生居畑、植ノ山畑、原口畑
- ◆ アルコール度数 11.5%vol.
- ◆ 総酸度 7.6g/L
- ◆ pH 3.40
- ◆ 樽比率 0% (新樽0%)
- ◆ 生産本数 2490本
- ◆ クロージャー DIAM10
- ◆ 瓶詰日 2021年4月14日
- ◆ 発売開始日 2023年3月



Wine Story

2020年の山形は7月に豪雨の被害を大きく受けたものの、それ以降の天気は回復しました。例年よりも豊富な日照量と温度は果実の成熟を早め、苦戦する事の多い早生品種でも十分な熟度を得られました。

さて、この年からソーヴィニヨンブランは笠かけを辞めています。VTの影響が功を奏し、健全なブドウを収穫できています。私達にとって7回目のSB仕込みは初年度の14VTにならない、比較的ニュートラルな仕込み方を採用しています。香りを強く出すチオール系の酵母も控え、なるべくSBの味わいに焦点を絞りたいと考えました。発酵終了後から暫くすると、香りも味わいも平板過ぎて印象が弱くなり、頭を抱える事になりました。そんな時、別のタンクに魅力的なワインを見つけました。そう、プティマンサンです。トロピカルでジューシーな原酒を10%ブレンドすれば、これまでにない厚みを感じ魅力的なワインへ変化しました。実は初めてSBと他品種のブレンドをしたVTです。瓶詰めから暫くは味わいが硬く、出荷を21VTからにしましたが、ようやく馴染んできたのでリリース致します。

Technical Supplements

暑い日差しを十分に受けたSBは黄色に熟し、普段よりも熟度の高い果実でした。笠を掛けないせいか皮の厚みを感じたので、あまりフェノールを抽出しないように全房プレスを採用しています。SBの香りを表現したければスキンコンタクトはmustになりますが、香りの表現とは別のアプローチで今回は醸造を行っています。畑により成熟にムラがあるので、熟度ごとでプレスを変え、酵母も特徴の違うものを採用しています。最終的にSBブレンドを行った後、暫くするとニュートラルになりすぎる印象がありました。これまでにない程、口当たりは滑らかに感じましたが香りは抑制的です。SBらしさの表現は香りがある初めて分かりやすくなるな…と頭を抱えていた所、別のタンクで醸造中だったプティマンサンから信じられない程のトロピカルフレーバーを放っていました。これがブレンドされれば、と思いながら、これまでウッディファームのSBは100%という前例のない状態。悩んだ末に10%程ブレンドしました。いわゆるSBらしさの表現とは違った、ウッディファームならではの味わいをお楽しみください。

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

