

Holiday 壺Manseng & Albarino 2021

壺マンサン&アルバリーニョ 2021

Technical data

- ◆ 品種構成 プティマンサン48%
アルバリーニョ47%・シャルドネ5%
- ◆ 収穫日 2021年10/4、10/22、11/17、
- ◆ 畑 植ノ山畑、大門畑、原口畑
- ◆ アルコール度数 13.2%vol.
- ◆ 総酸度 4.7g/L
- ◆ pH 4.20
- ◆ 樽比率 100% (壺48%・新樽47%)
- ◆ 生産本数 600本
- ◆ クロージャー DIAM10
- ◆ 瓶詰日 2022年9月1日
- ◆ 発売開始日 2024年1月9日

壺マンサン&アルバリーニョ2021



Wine Story

【自分で造った壺で仕込んだワインを飲みたい。】
一人の作陶家の夢がワイナリーに託されてから3年目に叶うことになりそうです。
ワイナリーに壺が届いたのは2020年でしたが、実際に仕込んだのは2021年。初めての壺でしたので準備まで時間を掛けて、渾身の一本に仕上げるまで練り込みました。
壺で仕込むことで適度に解れたプティマンサンと、新樽で仕込んだ貴腐つきのアルバリーニョを等量ブレンドし、個性の強さを繋ぐ緩衝材としてシャルドネをブレンドしています。毎年仕込めない条件がいくつも重なって生まれたワインです。
黄金色のワインからは沢山のエキゾチックフルーツのコンフィチュール、トフィー、ジャスミン、沈丁花に包まれ、そのまま陶酔するような膨大な香りの束があります。味わいは香りのインパクトを更に強め、大らかな酸味は口を滑らかに流れます。適度なタンニンはグリップを高め、苦味は後半を引き締めます。

Technical Supplements

11/17収穫のプティマンサンはスキンコンタクト、全房プレスと果汁を分け、ブレンド後に壺へ移動しました。
壺で仕込んだこともないのに酵母添加はせずに発酵がスタートするのを待つという暴挙。不安で一杯でしたが…何とリング状のコロニーが液面に現れ微生物みずからが合図を送ってくれました。【万事オールOK、迷わずいけ】 発酵終了後は古樽へ移し貯蔵しました。
10/22収穫のアルバリーニョには貴腐が優勢で付いていた房を全房プレスし果汁清澄後に新樽で発酵させていました。こちらは酵母を添加し、不用意な残糖を残さないように見守っています。樽の雰囲気が強くなる前に古樽へ移動し貯蔵しています。
10/4収穫のシャルドネはプライベートリザーブシャルドネ2021の原酒です。つまり私達の中で極上のシャルドネ。
それぞれ個性が強かったので別々に瓶詰めしようと思っていましたが、試しにブレンドしてみたらお互いの個性を更に強く主張してくるような原酒になりました。そこへシャルドネが入ると何とも円くなることに興味しました。シャルドネは品種同士の手をつなぐ緩衝役としても重要な品種です。



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
TEL023-674-2343 Fax023-677-2020
e-mail:winery@woodyfarm.com

蔵王山麓かみのやま
WOODY FARM & WINERY