

Woody Blanc 2023

ウッディブラン 2023

Technical data

- ◆ 品種構成 CH(62%)、PN(24%)、SB(10%)、Alb(4%)
- ◆ 収穫日 9/2、5、13、23
- ◆ 畑 生居畑、高台畑
- ◆ アルコール度数 11.8%vol.
- ◆ 総酸度 5.7g/L
- ◆ pH 3.7
- ◆ 樽比率 0%
- ◆ 生産本数 2066本
- ◆ クロージャー コルク (DIAM5)
- ◆ 瓶詰日 2024年4月8日
- ◆ 発売開始日 2024年10月

ウッディブラン 2023



Wine Story

過去2回のTrialを経て、ようやくレギュラーとしてリリースされるマルチブレンド。

ウッディファームのエントリー白ワイン、その名も【ウッディブラン】。毎年のようにセパージュは変更されますが、どんなVTでも一貫性と共通性のある香りを主軸に構成されます。特定の畑、醸造方法、品種のキャラクターが突出しないように細心の注意をもってブレンドしています。

ウッディファームの中で一番中立的な味わいを目指すことで、幅広い食文化と嗜好性を網羅し、様々な条件下で受け入れられ易いワインをイメージしています。

抜栓直後から素直で真っすぐなフルーツの香り。洋ナシ、マスクメロン様のエステル類を主軸に柑橘系のチオール類や白桃、スイカズラの甘いテルペン類の芳香のMIX。各品種の織りなす風味が万華鏡の様に変化していく白ワインです。

Technical Supplements

各品種の一番最適な時期に収穫と醸造を行い、発酵完了後にブレンドできる事がマルチブレンドの魅力でしょう。例えば最初から品種を混ぜて発酵させる不可逆な混醸と違い、ブレンド比率の調整を細部まで検討できる事で品質の一貫性も考慮できます。

2023VTは非常に暑い年で、比較的早めに収穫されたブドウを中心にブレンドされています。熟したニュアンスが強くなりすぎないようにフレッシュさを意識して掛け合わせて行きました。最終ブレンド後にはMLFを避けながら軽い澱と共に約6カ月静置し、清澄を確認後に無濾過で瓶詰めしています。飲むときの温度、抜栓からの時間によって香りの出方が様々に変化します。アルバの香りを強く感じる日も、ソーヴィニヨンブランの香りを感じる日もあります。品種は公開されていますが、品種の個性に縛られずにお楽しみください。



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

