

# ポワレ&シャルドネ 2023

ポワレ&シャルドネ 2023

## Technical data

- ◆ 品種構成 ラフランス含む洋梨69%  
シャルドネ31%
- ◆ 畑 高台畑・生居畑
- ◆ アルコール度数 8.1%vol.
- ◆ 総酸度 6.1g/L
- ◆ pH 3.7
- ◆ 樽比率 0%
- ◆ 生産本数 647本
- ◆ クロージャー ビュディール
- ◆ 瓶詰日 2024年3月27日
- ◆ 発売開始日 2025年3月17日



WOODY FARM & WINERY

“The Trial Batch”  
53 Cases Produced  
Méthode ancestral sparkling wines  
La France Pear 69% Chardonnay 31%  
Bottled: 27 MAR 2024

ポワレ&シャルドネ 2023

Kaminoyama, TOHOKU, Japan  
Estate Bottled

果実酒 発泡性①

## Wine Story

洋梨を使用したポワレの弱点があるとすれば酸度の少なさにあります。補酸に頼らずワインとしてバランスを見つけるトライアルです。一つは酢酸による酸度上昇、さらにブドウによる酸度上昇です。一つ目の課題は繊細な微生物の管理が必要な為、一つのロットで醸造する場合は再現性が問われます。最終的にシャルドネのSP用の原酒をブレンドする事で普段とは違った表情を見せました。

フリンティな香り、蜂蜜レモンの甘いニュアンスへ微細ながら強度のある泡が溶け込んでいます。洋ナシ由来の残糖がある事で酢酸の酸味が円やかに感じさせます。

## Technical Supplements

例年より雨量が少ない条件で収穫された洋梨、果汁のpHは見たこともないような高さでした。どんなに亜硫酸を入れようとも無益な事は明白で、ならばと亜硫酸無添加による仕込みを行いました。

発酵には強力なシャンパン酵母を使用し発酵不良に対する予防はしていましたが、例年よりも多めの残糖でした。その後、ステンレスタンクで低温管理中に酢酸が生成され始めました。期せずしてpHが下がり始め、酸度も上昇していきました。

最終的にロットを分けて、洋ナシ100%使用したポワレと、シャルドネの原酒を31%ブレンドしたポワレを別々に瓶内二次発酵する事にしました。ブドウの原酒がブレンドされる事で通常のポワレには無いブドウ果汁のニュアンスが強く感じられました。まだまだ試験中の味わいです。

## 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

