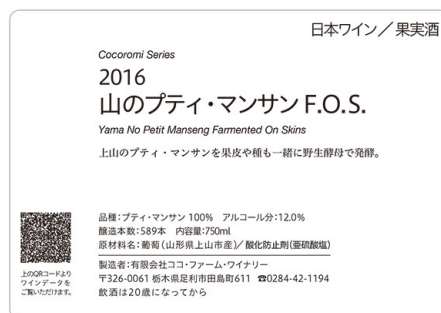


# こころみシリーズ 2016 山のプティ・マンサンF.O.S.



“こころみシリーズ”は可能な限りベストなワインを造ろうという私たちの新しい試みです。異なる畑の様々な葡萄を使用したり、同じ葡萄品種で色々な造り方に挑戦したり、この種々な“試み”をぜひお楽しみください。

プティ・マンサンは、華やかな香りと豊かな酸が特徴的な葡萄品種です。私たちはこの明瞭な特徴をもつ葡萄から、魅力的なワインができる手ごたえを感じ、今までシンプルな醸造を心がけてきました。しかし、ある時ふと疑問に思ったのです。その魅力に頼ってしまい品種の持ち味を出しきれているのかと。

プティ・マンサンは粒が小さく、ワイン用葡萄の中でも果皮が占める割合が多い品種です。特に山形の契約農家さんの畑で育ったプティ・マンサンは香りが強く、粒も小さめ。そこでこの葡萄をすぐに圧搾しないで、赤ワインのように果皮の成分を生かすつくりをしてみたら、別の魅力が引き出されるかもしれない・・・そう考え、プティ・マンサンを果皮と一緒に醗酵してみることにしました。甲州 F.O.S.(Fermented on Skins)のワインをつくってきた経験もこのこころみを後押ししました。さて、プティ・マンサンの F.O.S.は？ 長い間成長を見守ってきたプティ・マンサンの栽培と、醗し醗酵の F.O.S.。二つのこころみの結果をお楽しみいただければ幸いです。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
プティ・マンサン	100%	山形県上山	尾形畑	2016/10/21	100%
収穫時の糖度 約23.0°Brix(平均)					

醗酵	赤ワインと同じように葡萄を除梗し、ステンレスタンクまたは甕に入れ、果皮の様子を見てピジャージュしながら 8～12 日間醸す。醗酵により出てきたアルコールによって果皮からの成分が抽出された事を確認し、プレス。
熟成	醗酵終了後、樽で約 16 ヶ月半熟成。
ビン詰	オリ引き後、清澄せず無ろ過でビン詰。 ビン詰日: 2018/03/28 本数: 589 本(750ml) アルコール: 12.1 % 酸度: 0.62 g/100 ml. 残糖: 0.19 %

テイastingコメント	色合いは、少しにごりがある黄金色がかったイエロー。カリン、オレンジピール、カモミール、ハチミツ、バニラ、クローブ様の香りもある。口中も、カリン、オレンジピール、ハチミツ、柑橘の皮や煮出した紅茶のような渋味と旨味をとまなう厚みのある味わいで、オークの風味と程よい酸味が余韻まで続いていく。
料理との相性	ジャーマンポテト、焼きシュウマイ、いぶりがっこと柿のクリームチーズ和え、スペイン風オムレツ、イカと魚介のパエリア、鮭のムニエル、メンチカツ、サンバル、鶏肉のローズマリー風味オーブン焼き、ミモレットやコンテの少し熟成しているもの、ドライフルーツを使ったパウンドケーキ
飲み頃	冷やし気味の温度から始めて、温度を上げながら、ゆっくり味わいの変化を楽しんでほしい。いい状態で、3年から5年ほど熟成させると、一体感ができて、なめらかさとフルーツ感が増してくるだろう。

2018/8/1