

2017 山のプティ・マンサン



“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“こころみ”です。世界中のワイン産地から日本の気候風土に適したワイン用葡萄を求めて、挑戦したことのない葡萄品種を植えてみることもその試みのひとつ。フランス南西部から探し出して、こころみ学園の葡萄畠に2006年に初めて植栽されたプティ・マンサンは、足利の気候風土によく適合し、「適地適品種」の言葉どおりその個性を発揮しています。しかし、このプティ・マンサンの栽培を山形県上山の契約農家さんにお願いしようと思ったとき、迷いました。上山はシャルドネ、メロ、カベルネ・ソーヴィニヨンなど伝統的なワイン用葡萄の素晴らしい産地で、その畠にプティ・マンサンという新しい葡萄品種を植えていただくことは、うまくいかなかったときのリスクを考えると大変なチャレンジだからです。

上山の契約栽培農家さんたちのフロンティアスピリッツによって、上山にプティ・マンサンがはじめて植えられたのは2008年、尾形さんの畠でした。その後、プティ・マンサンは上山の契約農家さんたちに大切に育てられ、昼夜の温度差がしっかりある上山の気候や風土に適合するようになりました。

「こころみシリーズ 2017 山のプティマンサン」は、上山の葡萄を足利の醸造場でワインにしました。2016年は微発泡でしたが、2017年はしっかりと完熟したプティ・マンサンを野生酵母でゆっくり醸酵させ、豊かな酸と長い余韻を感じるスタイルワインになりました。葡萄本来の自然の味わいを目指し、一歩一歩“こころみ”とともに歩いてくださる契約農家の皆さんには、ほんとうに感謝しています。

葡萄品種	品種割合	産地	畠	収穫日	使用割合
プティ・マンサン	85 %	山形県上山	尾形畠	2017/10/09, 13, 21	84 %
		山形県上山	花谷畠	2017/10/21	1 %
シャルドネ	15 %	山形県上山	尾形畠	2017/10/21	15 %
収穫時の糖度（平均）		約23.5°Brix			

醸酵	房ごと葡萄をやさしくプレスして、ステンレスタンクに入れる。葡萄の香りを逃がさないように 20°C以下の室温で約 1 カ月半～2 カ月間、野生酵母でゆっくり醸酵させた。
熟成	醸酵終了後、約 8 割はステンレスタンクで約 15 カ月半熟成。 約 2 割は約 5 カ月樽熟成の後、ステンレスタンクに移動し、約 10 カ月熟成。
瓶詰	濾引き後、清澄せず無ろ過で瓶詰。 瓶詰日: 2019/03/28 本数: 2,801 本(750ml) アルコール: 13.6 % 酸度: 0.90 g/100 ml 残糖: 0.6 %

テイスティングコメント	アプリコット、マスクメロンなどの香りに、蜂蜜やクレームブリュレなどリッチな香りが混在し、時間の経過とともに酸の豊富なパイナップルの香りも現れてくる。全体を引き締める伸びのある酸とやさしい甘さが長い余韻を醸しだしている。
料理との相性	ホタテのセビーチェ、ブラックオリーブとタコのマリネ、エッグベネディクト、パエリア、パプリカとインゲン豆のブレゼ、甘鯛のクルスティアン、牡蠣フライのタルタルソース、鶏と牛蒡の釜飯、オッソ・イラティ、カスタードプリン、タルトフリュイ
飲み頃	2020年頃までは、豊富な果実味と酸味に合わせアペリティフや食中酒として。2020から2026年頃まで、熟成により一体感が増し余韻も伸び、食後酒でも楽しむことができる。酸味を楽しむなら小ぶりのグラス、果実味を楽しむなら大きめのグラスをおすすめする。

2019/08/28

COCO FARM & WINERY