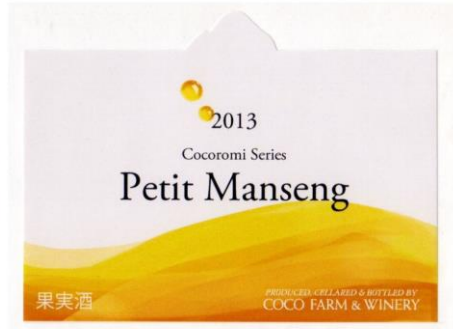


ココ・ファーム・ワイナリー 2013 こころみシリーズ プティ・マンサン



“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試みです。異なる畑の様々なブドウを使用したこの限定発売プログラム。この私たちの“試み”をぜひお試しください。

ここ北関東足利の夏は暑い。とにかく蒸し暑いです。

ちなみに2013年、隣の佐野市の観測所では猛暑日を20日記録しています。

このように暑すぎる日が続くと、葡萄の果実に含まれる酸が減ってしまいます。そうすると実が病気にかかりやすくなったり、ワインにしたとき、特に白ワインの場合、つまらない味わいのワインになってしまうことが少なくありません。

そうはいつでも、ココに生きる私たちは引越すわけにはいきません。こころみ学園の畑の葡萄から良質の白ワインをつくりたいという願いがあったので、世界各地の産地を調べ、実際にテイスティングをし、そして見つけたのがプティ・マンサンです。

フランスの南西部、スペインとの国境にほど近い、ピレネー山脈の麓で栽培されるこの葡萄は小粒で房も小さく、いきいきとした酸味を持つのが特徴で、ジュランソンでつくられる甘口のワインは驚くほどの凝縮感と余韻の長さを持っています。

裏を返せば、酸味が強すぎるために甘さを残して味わいのバランスをとらなければならないということなので、足利では酸味が適度に残る葡萄になることを予測し2006年から栽培を始めました。

結果、足利の暑さにも耐え、美味しい酸を残したまま、よく熟した葡萄を収穫することができ、できあがったワインにもとても満足しています。これからの可能性にも大いに期待している品種です。ぜひ味わってみてください。

テクニカル・データ

品種:	プティ・マンサン 100%
畑:	栃木県足利市田島
収穫:	2013/9/19, 20 収穫時の糖度: 21.24° Brix (平均)
醸造:	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18°C位でゆっくりと2ヶ月間、野生酵母で醗酵させた。 醗酵終了後、樽またはステンレスタンクで2ヶ月間、その後ステンレスタンクで10ヶ月間熟成後、清澄・濾過なしで瓶詰め。
瓶詰:	瓶詰日: 2014/12/24 本数: 1,310本 (750ml) アルコール: 12.5% 酸度: 0.773 g/100 ml 残糖: 0.740%

このワインについて

テイスティング・コメント:	「2013 プティ・マンサン」は、パイナップル、オレンジなどきれいな香り、口に含むとトロピカルフルーツを感じさせる豊かでフレッシュな酸が、かりんやはちみつなどのニュアンスとともに口いっぱいに広がります。しっかりとまとまりのある味わいで、余韻も長く続きます。
料理との相性:	ちらし寿司、牡蠣フライタルソース、キスのてんぷら（塩とレモンで） パイナップル入り酢豚、フルーツサラダ、マーマレードのスペアリブ
飲み頃:	今すぐでも、2019年頃までも美味しく召し上がれます。時間が経つにつれて円熟した奥深いワインとなるでしょう。