

ココ・ファーム・ワイナリー 2015 プティ・マンサン



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 2015 年、隣の佐野市の観測所では猛暑日を 19 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。

そうはいつても、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と考え、足利では酸味が適度に残る葡萄になることを予測し、いち早く取り入れ 2006 年から栽培を続けています。

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。

ハーヴェスト・データ

品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
プティ・マンサン	100.0%	栃木県足利市田島	こころみ学園	2015/9/16, 22, 25, 10/2	100.0%
収穫時の糖度 20.9°Brix (平均)					

テクニカル・データ

醱酵:	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 18°C 位で 5~6 日間、野生酵母で醱酵させた。 その後、一部は樽に移して野生乳酸菌による MLF (マロラクティック醱酵) を促す。
熟成:	醱酵終了後、樽 (6 ヶ月) またはステンレスタンク (14 ヶ月) 熟成。オリ引き後、清澄せず 無ろ過でビン詰。
ビン詰:	ビン詰日: 2016/12/22 本数: 2,585 本 (750ml) アルコール: 12.2 % 酸度: 0.59 g/100 ml 残糖: 0.46 %

このワインについて

テイスティング・コメント:	「2015 プティ・マンサン」は、パイナップル、オレンジ、アブリコットなどきれいな香りを樽香と共に感じる。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広がる。しっかりした酸と果実のフレーバーがバランスを取りながら、長い余韻をつくっている。
料理との相性:	牡蠣フライタルソース、キスのてんぷら (塩とレモンで)、ハニーマスタードチキン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、ちらし寿司
飲み頃:	今すぐでも、2021 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。