

ココ・ファーム・ワイナリー MV 山のプティ・マンサン



“こころみシリーズ”可能な限りベストなワインを作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。

「適地適品種」この言葉はココのワイン造りにおいて重要なキーワードのひとつです。
2006年足利に植えたプティ・マンサンは足利の気候風土によく適合し、その個性を発揮しています。

この葡萄を山形県上山の契約農家に栽培をお願いしようと思ったとき、迷いもありました。なぜなら現在上山で栽培されているワイン用葡萄、シャルドネ、メルロ、カベルネ・ソーヴィニョンのどれもが土地に適したすばらしい品質ですし、うまくできるかも分からない新しい品種にチャレンジするのは本当に大変なことだからです。

今回も高みを目指し、一緒に一歩一歩登ってくれる契約農家には本当に感謝しています。

結果プティ・マンサンは、山形県上山の気候風土にも適合し、しっかりと完熟しました。
その葡萄を丁寧に醸造し、出来上がったワインは豊かな酸と長い余韻が感じられます。

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%	山形県上山	尾形畑	2013/10/24	39.6%
		山形県上山	尾形畑	2014/10/30	38.1%
		山形県上山	木村昌男畑	2013/10/24	14.4%
		山形県上山	木村昌男畑	2014/10/30	7.9%
収穫時の糖度 24.3°Brix (平均)					

テクニカル・データ	
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℃位で約1ヶ月(2013)または13ヶ月(2014)、野生酵母で醗酵させた。 醗酵終了後、ステンレスタンクで24ヶ月間熟成後(2013)、オリ引き・ブレンドし、清澄なしてビン詰。
ビン詰:	ビン詰日: 2015/12/25 本数: 660本 (750ml) アルコール: 11.2% 酸度: 0.87 g/100 ml 残糖: 2.17%

このワインについて	
テイasting・コメント:	「MV山のプティ・マンサン」は、パイナップル、グレープフルーツ、はちみつなどきれいな香りが感じられる。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。しっかりした酸と甘味、穏やかな発泡がバランスを取りながら、爽やかかつ長い余韻をつくっている。
料理との相性:	牡蠣フライタルタルソース、鱈(きす)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、2020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。