

こころみシリーズ 2012 プティ・マンサン



2020年夏、ココ・ファーム・ワイナリーは8年間熟成の時を経たこの「こころみシリーズ2012 プティ・マンサン」を蔵出しします。“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試みで、1950年代に開墾された山の葡萄畑に2006年に植樹されたプティ・マンサンは、2013年ヴィンテージまではこころみシリーズとしてリリースされていました。現在、このプティ・マンサンのワインは、自家畑で生まれた白ワインとしてレギュラーの役割をしっかりと確実に勤めています。

ここ北関東足利の夏は暑く、2012年隣の佐野市の観測所では猛暑日を27日記録しています。このように暑すぎる日が続くと、葡萄は酸が減って実が病気にかかりやすくなってしまいます。しかし私たちには気候変動に対応できるような良質の白ワインをつくりたいという願いがありました。そこで世界各地の産地を調べ、実際にテイスティングしてフランス南西部スペインとの国境に近いピレネー山脈の麓でプティ・マンサンに巡り会いました。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、この地方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した。このワインを日本で造ってみたら・・・酸味が適度に残って甘さも控えめな葡萄になるかもしれない。こんなことを予測し、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ができてワインも上質なワインになりました。希少な蔵出しプティ・マンサンもお楽しみいただければ幸いです。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
プティ・マンサン	100%	栃木県足利市田島	2012/9/24,25,26 10/8	70%
		山形県上山		30%
収穫時の糖度（平均）	20.03°Brix			

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位でゆっくりと2カ月間、野生酵母で醱酵させた。			
熟成	醱酵終了後、樽で2カ月間、その後ステンレスタンクで10カ月間熟成。			
ビン詰	清澄・濾過なしで瓶詰め アルコール: 12.0%	瓶詰日: 2013/12/18 酸度: 0.682g/100 ml	本数: 1,287 本 (750ml) 残糖: 0.46%	

発売時 テイスティング コメント	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マーマレード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。しっかりとまとまりのある味わいで、後半にかけてカスタードやカラメルなどの香ばしさがあり、余韻も長く続く。			
2020年蔵出し テイスティング コメント	パイナップルやライチなどの南国系フルーツに、ピーマンなどの野菜のグリーンな香り、ヨード、海藻、貝殻のような香りなど複雑に重なり合った印象。香りの複雑さとは逆に、華やかなフルーツの風味と抜け感のある酸味が全体を支えている。			
料理との相性	ちらし寿司、牡蠣フライタルタルソース、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	現在、飲み頃。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。			

2020/07/21