

2013 プティ・マンサン



2021年夏、ココ・ファーム・ワイナリーは7年間熟成の時を経たこの「2013 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、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स्टイ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 こころみ学園	2013/9/19, 20	100%
収穫時の糖度 (平均) 21.24°Brix		収穫方法：手摘み		
醗酵	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、野生酵母で醗酵させた。			
熟成	樽またはステンレスタンクで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・濾過なしでビン詰。 ビン詰日: 2014/12/24 本数: 1,310本 (750ml) アルコール: 12.5% 酸度: 7.73 g/L 残糖: 7.4 g/L			
発売時 テイस्टイング 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、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。			
2021年蔵出し テイस्टイング コメント	パイナップルや洋ナシのフルーツに樽由来の杉などのメントールの香りが特徴的。残糖があるため甘みをやや感じ、しなやかな酸味があり、全体的に調和がとれた味わいに仕上がっていて、丸みを感じる。			
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、マーメイドのスペアリブ			
飲み頃	現在、飲み頃。それ以降でも、時間が経つにつれて円熟した奥深いワインとなる。			

2021/06/10