

2014 プティ・マンサン



2021年夏、ココ・ファーム・ワイナリーは6年間熟成の時を経たこの「2014 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。2014年以降、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、2014年隣の佐野市の観測所では猛暑日を17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 こころみ学園	2014/9/20, 28 10/1, 2	100%
収穫時の糖度 (平均) 23.2°Brix		収穫方法：手摘み		
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位で約10日間、野生酵母で醱酵させた。			
熟成	醱酵終了後、樽またはステンレスタンクで14カ月間熟成			
ビン詰	清澄なしでビン詰。 ビン詰日: 2015/12/16 本数: 2,142 本 (750ml) アルコール: 12.9 % 酸度: 7.5 g/L 残糖: 14.5 g/L			
発売時 テイスティング コメント	パイナップル、オレンジ、アプ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に広がる。しっかりした酸と甘味がバランスを取りながら、長い余韻をつくっている。			
2021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、バニラやシナモンなどの樽香、はちみつなどの熟成香も感じる。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	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)、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、マーメイドのスペアリブ、ちらし寿司			
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