

2019 山のカンタータ



「2019 山のカンタータ」は、山形県上山や長野県高山村の腕の良い契約栽培農家さんたちの葡萄を足利の山の醸造場で仕込んだ山にゆかりのあるワインです。

2006年、初めてフランス南西部のピレネー山脈の麓からこころみ学園の葡萄畑に植栽されたプティ・マンサンは、足利の気候風土によく適合し、「適地適品種」の言葉どおりその個性を発揮しています。このプティ・マンサンの栽培を契約農家さんをお願いしようと思ったとき私たちは迷いました。上山も高山村も、シャルドネ、メルロ、カベルネ・ソーヴィニオンなど伝統的なワイン用葡萄の素晴らしい産地です。そこにプティ・マンサンを植えてうまくいかなかった時は、契約栽培農家さんにとって、リスクなチャレンジになってしまうからです。

上山にプティ・マンサンがはじめて植えられたのは2008年、尾形さんの畑でした。高山村にプティ・マンサンが初めて植えられたのは2017年、佐藤さんの畑でした。その後、プティ・マンサンは南果連はじめ各地の契約農家さんたちのフロンティアスピリッツによって、大切に育てられ、昼夜の温度差がしっかりあるワイン用葡萄にとって理想的な気候や風土に根付くようになりました。

「山のカンタータ」は、しっかり完熟した葡萄を足利の醸造場に運び、葡萄を房ごとやさしくプレスしてタンクに入れ、葡萄の香りを逃さないように20℃以下で野生酵母により醗酵させました。醗酵は、酵母が休眠する冬を経て約13カ月間ゆっくり続けました。野生酵母による醗酵をのんびり見守った結果、豊かな酸と長い余韻を感じる白ワインになりました。

心地よい合唱が響くような白ワインです。一步一步“こころみ”とともに歩いてくださる契約農家の皆さんにはほんとうに感謝しています。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
プティ・マンサン	97%	山形県上山	南果連	2019/10/20, 28	64%
		長野県高山村	佐藤畑	2019/10/07	33%
シャルドネ	3%	山形県上山	南果連	2019/10/28	3%
収穫時の糖度（平均）約25.3°Brix				収穫方法：手摘み	

醗酵	葡萄を房ごとやさしくプレスしてタンクに入れ、葡萄の香りを逃さないように20℃以下で野生酵母により醗酵。酵母が休眠する冬を経て約13カ月間ゆっくり醗酵が続く。				
熟成	約9割をステンレスタンクで、約1割を木樽で醗酵・熟成。				
ビン詰	澱引き後、清澄せず無濾過でビン詰。 ビン詰日: 2021/02/05 本数: 4,942本(750ml) アルコール: 14.4% 酸度: 7.8 g/L. 残糖: 3 g/L.				

テイस्टینگコメント	色合いは濃い黄金。香りはアプリコットやパイナップル、黄桃、蜂蜜やクレームブリュレ、トースト、クルミ、生姜などを複雑に感じる。味わいは熟した果実からくる甘みに、全体を引き締める伸びのある酸が溶け合い、余韻に少しの香ばしさや渋みを感じる。
料理との相性	生牡蠣、スモークサーモンのマリネ、かぼちゃとクリームチーズのディップ、もやしのナンプラー炒め、エッグベネディクト、ガーリックシュリンプ、ヒラメのヴァプール、甘鯛のクルスティアン、鶏ささみの天ぷら、チキンソテーのペルノソース、カスタードプリン、シェーブルチーズ
飲み頃	2022年～2027年は、フレッシュな果実味のある味わいが続く。2028年からは、熟成により果実の香りが落ち着き、味や凝縮感が増えて味わいの向上が期待できるだろう。

2022/09/27