

2021 山のペティアン



「2021山のペティアン」は、腕の良い契約栽培農家さんたちが育てた、プティ・マンサンの葡萄を、足利の山の醸造場、ココ・ファーム・ワイナリーで仕込んだ微発泡の白ワインです。

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、その個性を発揮しはじめました。その後、このプティ・マンサンの栽培はココ・ファーム・ワイナリーの契約栽培農家さんたちにも引き継がれ、南果連協同組合を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、大切に育てられ日本の風土に根付くようになりました。

しっかり完熟し、糖度の上がったプティ・マンサンは足利の醸造場に運ばれ、房ごとやさしくプレスされて、野生酵母で自然に醗酵していきます。醗酵中の二酸化炭素もその高い糖度によって、ゆるやかに発生し続けます。二酸化炭素の発生は冬を経てゆっくり続き、せっかくですので、王冠ビン詰めをしてペティアンとしてビン詰めすることにしました。よく冷やして微生物のつくり出すやさしい味わいをお楽しみください。

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	100 %	山形県上山	南果連協同組合	2021/10/11, 18	64 %
		長野県安曇野	季来里ふあーむ・すずき	2021/10/18	23 %
		群馬県前橋	リプロテック	2021/10/18	13 %
収穫時の糖度 (平均) 約22.6°Brix			収穫方法：手摘み		

醗酵	2つの方法で仕込んだ。1つ目はフリーランの果汁をステンレスタンクに入れ液温を 22°C以下で 10 日間、その後樽に移動して 1 カ月、野生酵母で醗酵。その後、4 カ月の冬眠を経て春から 1 カ月半ゆっくり再醗酵。2つ目はやさしくプレスした果汁に醗酵を促すために除梗した葡萄を少量加えステンレスタンクで 10~14 日間醸す。1 日に 1 度ルモンタージュを行いやさしく成分を抽出した後、プレス。樽に移動して約 1 カ月、野生酵母で醗酵。その後、野生乳酸菌による MLF (マロラクティック醗酵) を続ける。				
熟成	約 6 割を木樽、約 4 割をステンレスタンクで約 6 カ月熟成。その後、澀引きしてブレンドを行った。				
ビン詰	澀引き後、清澄せず無濾過でビン詰。 アルコール: 13.5 % 酸度: 7.0 g/L. 残糖: 0.3 g/L. ビン詰日: 2022/06/07 本数: 1,795 本(750ml)				

テイस्टینگコメント	色合いは輝きのあるゴールド。細かな泡が勢いよく立ち昇る。香りはパイナップルやシトラスの果実に、はちみつやドライマンゴー、生姜、セルフィーユなどを複雑に感じる。味わいはフレッシュで伸びのある酸と共に果実味が広がり、余韻に澀からくる旨味とほろ苦さが続く。
料理との相性	鱈のブランダード、アンディーブのサラダ、つぶ貝のお刺身、キッシュ・ロレーヌ、真鯛のポワレ バジルソース、ムール貝の香草ワイン蒸し、青椒肉絲、ピカルディー風フィセル、豚バラ肉のプレゼ
飲み頃	2022 年~2027 年は、冷蔵庫や氷水でよく冷やして、すっきりとした味わいを楽しんで。常温でゆっくりと温度が上がリ、泡が抜けてからも楽しめる。2028 年からは、一体感が増し、味わいにも熟成感が出てくるだろう。

2022/07/06