

2020 山のカンタータ



「2020 山のカンタータ」は、長野県高山村や山形県上山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。高山村にプティ・マンサンが初めて植えられたのは2017年でした。その後、プティ・マンサンは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、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。

「2020 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。

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	91%	長野県高山村	佐藤畑	2020/09/27	72%
		山形県上山	南果連協同組合	2020/10/04	19%
シャルドネ	9%	山形県上山	小松畑	2020/10/04	9%
収穫時の糖度（平均）約21.7°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℃以下の室温で約2週間、野生酵母で醗酵させた。				
熟成	65%を木樽で、35%をステンレスタンクで熟成。				
ビン詰	澱引き後、清澄せず無濾過でビン詰。		ビン詰日: 2021/06/02	本数: 2,079本(750ml)	
	アルコール: 13.0%	酸度: 6.3 g/L.	残糖: 1.5 g/L.		

テイस्टینگコメント	色合いは濃いゴールド。香りは熟したリンゴやパイナップルの果実に、蜂蜜やクレームブリュレ、パイ生地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	筍の土佐煮、かぼちゃとクリームチーズのディップ、厚揚げ豆腐、もやしのナンプラー炒め、エッグベネディクト、ヒラメのヴァプール、鱈とホタテのパイ包み焼き、ラムとパクチーの餃子、チキンソテーのペルノソース
飲み頃	2023年から2028年は、フレッシュな果実味のある味わいが続く。2029年からは熟成により果実の香りが落ち着き、味や凝縮感が増して味わいの向上が期待できるだろう。

2023/03/06