

# 2022 山のペティアン



「2022 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、初めて仏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栽培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。2022年秋、しっかり完熟し糖度の上ったプティ・マンサンは、山形と長野の葡萄畑から足利の醸造場に運ばれ、低温で房ごとやさしくプレスされました。その後、デブルバージュ(醗酵前澱引き)された果汁を、23℃以下で10日間、木樽に移して2カ月間、野生酵母で自然に醗酵させました。収穫時の葡萄の糖度の高さから酵母は醗酵中ゆるやかに二酸化炭素を発生させ続け、やがて冬を迎えた酵母は木樽で3カ月間の冬眠に入りました。春になって、酵母が再び醗酵をはじめ約1カ月後、糖度がちょうどよい頃合いをみて澱引き後ブレンドし、王冠ピン詰めしました。仕込みもピン詰めもこころみ学園の園生たちと一緒に、また一次醗酵もビン内二次醗酵も培養酵母を使用せず、野生酵母で行いました。無濾過、無清澄、無補糖でつくったペティアンです。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 %	山形県高島町	小川畑	2022/10/04	59 %
		長野県安曇野	季来里ふあーむ・すずき	2022/10/11	40 %
		山形県置賜	JA山形おきたま農協	2022/10/03	1 %
収穫時の糖度 (平均) 約23.4°Brix		収穫方法: 手摘み			

醗酵	全房でプレスした果汁を一晩低温で静置し、翌日デブルバージュ(醗酵前澱引き)でステンレスタンクへ移動。23℃以下で10日間、木樽に移動して2カ月、野生酵母で醗酵。その後、3カ月の冬眠を経て1カ月ゆっくり再醗酵した。
熟成	木樽で5カ月経過後、澱引きしてブレンド。その後、ステンレスタンクで1カ月再醗酵し、残糖18gで瓶詰した。
ビン詰	澱引き後、清澄せず無濾過でビン詰。ビン詰日: 2023/04/25 本数: 1,369本(750ml) アルコール: 12.5 % 酸度: 8.4 g/L. 残糖: 1.5 g/L.

テイスティングコメント	色合いはトパーズゴールド。香りはパイナップルやシトラスの果実に、はちみつやトースト、黒糖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、余韻に澱からくる旨味と香ばしさが続く。
料理との相性	鱈のブランダード、くじらのお刺身、筍の土佐煮、キッシュ・ロレーヌ、あじのなめろう、真鯛のポワレ バジルソース、いかの天ぷら、青椒肉絲、ピカルディー風フィセル、豚バラ肉の八角煮
飲み頃	2023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り、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。

2023/07/03