

2022 プティ・マンサン



一般的に、葡萄は暑すぎると果実に含まれる酸が減って、病気にかかりやすく、特に白ワインは平坦な味わいになってしまいがちです。そうはいつても、北関東に生きる葡萄も私たちも、引越すわけにはいきません。20世紀から21世紀にかけて、みんなの願いは、猛暑や豪雨などの気候変動に負けない葡萄を造ること、北関東の気候にあった適地適品種の元気なワイン用葡萄をつくることでした。

そんな願いを実現すべく、1990年頃から世界各地の産地を調べ訪れ、実際にテイastingする旅がはじまりました。そしてとうとうフランスの南西部、スペインとの国境にほど近いピレネー山脈の麓でこのプティ・マンサンに出会うことができましたのです。ポーの街角に宿を取って葡萄畑を訪れ、原産地のワインを試飲すると、ジュランソンでつくられるプティ・マンサンのワインは、驚くほどの凝縮感と余韻の長さを持っていました。強い酸味に対し味わいのバランスをとるために甘さをしっかり残した原産地のワイン。足利ではきっと酸味が適度に残る葡萄になり、それなりにバランスのとれた白ワインになるのではないかと…。そんな予測から2006年、私たちはプティ・マンサンの栽培を始めました。

そして2022年、葡萄の樹も順調に生育し、足利の暑さにも耐え美味しい酸を残したまま、トロピカルな雰囲気もあるよく熟した果実を収穫できるようになりました。私たちはできあがったワインにも、これからの可能性にも大いに期待しています。年ごとに異なる自然の味わいをぜひお楽しみください。

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	99%	栃木県足利市田島 佐野市赤見	こころみ学園	2022/09/08, 09, 10	99%
グロ・マンサン	1%	栃木県足利市田島		2022/09/10	1%
収穫時の糖度（平均）約21.4°Brix		収穫方法：手摘み			

醗酵	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、葡萄の香りを逃がさないように約18°Cで約10日間、その後、樽に移して約2~3週間、野生酵母で醗酵させた。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	オークの木樽で約9カ月熟成。
ビン詰	澱引き後、清澄せず無濾過でビン詰。ビン詰日：2023/06/16 本数：1,621本(750ml) アルコール：11.7% 酸度：6.7 g/L. 残糖：3.2 g/L.

テイastingコメント	りんご、かりん、パイナップルに加え、カモミール、発酵バター、蜂蜜やドライアプリコットの香り、口に含むと質の良い豊富な酸味としっかり凝縮した風味が高いレベルで調和している、火打石など硬質な印象や旨味もあり長い余韻が続いていく
料理との相性	寒平目と柑橘のカルパッチョ、白子のすり流し、葉山椒の佃煮、ゴーヤチャンプルホンモロコ揚げ、サザエのリゾット、甘鯛のクルスティアン、クネルリヨネーズ、トムヤムクン、ミモレット・ジュンヌ、クレープシュゼット、柿とほうじ茶のタルト
飲み頃	2023年から2027年は、フレッシュな酸味と果実味のある味わいが続く。熟した香りを楽しむ為、大きめのグラスでゆっくりと温度変化を楽しみながら味わうことをお勧めする。 2028年から2033年は、熟成により香ばしさや凝縮感が増して味わいの向上が期待できる。

2023/09/12