

# こころみシリーズ

## 2019 プティ・マンサン スパークリング



“こころみシリーズ”は可能な限りベストなワインを造ろうという私たちの試みです。2006年フランス南西部原産のプティ・マンサンを足利で育てはじめて、十数年、一年一年この土地におけるプティ・マンサンがどのような性格なのかを知るために、この葡萄と対話を進めてきました。初めは果実味が溢れる果汁から、やや甘口の白ワインを造りました。次にこころみシリーズとして皮の味わいに注目したアンバーワイン（オレンジワイン：プティ・マンサンF.O.S.）を造ってみました。この「2019プティ・マンサン スパークリング」はプティ・マンサンの豊かな酸に注目したワインです。暑い足利の土地でも十分な酸と高すぎない糖度をあわせもった葡萄は、スパークリング・ワインに重要な性格のひとつを満たしているといえるでしょう。しかし力強い果実の風味を持つプティ・マンサンはシャンパーニュで育つシャルドネやピノ・ノワールのような繊細な味わいとは大きく異なります。そこで「2019プティ・マンサン スパークリング」は、食前酒に使用されるスパークリング・ワインとは真逆のフルボディの食中酒としてのスパークリング・ワインを目指しました。1950年代の開墾以来、除草剤を撒いたことのない葡萄畑には、たくさんの草花や昆虫が育ち、いろいろな鳥や小動物がやってきます。自然に囲まれて、こころみ学園の園生たちが育てた足利の自家畑のプティ・マンサン100%。「2019プティ・マンサン スパークリング」は野生酵母のみでビン内醗酵させ（通常ビン内二次醗酵のために使われる）培養酵母は加えていません。また、酸化防止剤（亜硫酸塩）も加えていません。果実由来の硬質感のある酸味、果実の風味、ビン内醗酵やビン内熟成によるナツティな香ばしい香りと厚みのある旨味。続くこころみにどうかお付き合いください。

| 葡萄品種                  | 品種割合  | 産地              | 収穫日                | 使用割合  |
|-----------------------|-------|-----------------|--------------------|-------|
| プティ・マンサン              | 100 % | 栃木県足利市田島 こころみ学園 | 2019/09/11, 12, 13 | 100 % |
| 収穫時の糖度（平均）：約19.8°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る。葡萄の香りを逃がさないように18°C位で約2週間、野生酵母で醗酵させた。 |                     |  |  |
| 熟成  | 澱引き後、酵母を添加せずビン詰し、ビン内発酵を行いながら約46カ月間熟成。                             |                     |  |  |
| ビン詰 | ビン詰日: 2019/10/08(ティラージュ)<br>本数: 287本                              | 2023/07/28(デゴルジュマン) | アルコール: 10.5 %<br>酸度: 6.0 g/L<br>残糖: 10.4 g/L |  |

|                 |  |  |  |  |
|-----------------|--|--|--|--|
| テイスティング<br>コメント | 色合いは輝きのあるゴールド、瓶内発酵由来の細かな泡が勢いよく立ち昇る。りんご、パイナップル、ドライアプリコットの香りにローリエやジンジャーブレッド、蜂蜜など熟した印象も加わり複雑。味わいはフレッシュで伸びのある酸と優しい甘みが調和し澁からくる旨味がアクセントになり心地よい余韻がゆっくりと続いていく。 |  |  |  |
| 料理との相性          | クレソンサラダ、トウモロコシのヴルーテ、マッシュルームのアヒージョ、百合根饅頭、ふぐ白子豆腐、甘鯛の松笠焼き、蒸し鮑肝ソース、さやいんげんの天婦羅、鱧の湯葉巻き揚げ、チキンフリカッセ、ポツタルガの Pasta、タルトシトロン、ヌガーグラッセ                               |  |  |  |
| 飲み頃             | 2023年から2025年は、冷蔵庫や氷水でよく冷やしすっきりとした味わいを楽しんだ後、ゆっくりと温度を変化させ、熟した香りを楽しみながら味わうことをお勧めする。<br>2026年から2029年は、熟成により複雑性と持続性が増し、味わいの向上が期待できる。                        |  |  |  |

2023/10/2