

2021 山のカンタータ



「2021 山のカンタータ」は、山形県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。シャルドネ、メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨンなど伝統的なワイン用葡萄の素晴らしい産地にプティ・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。その後、プティ・マンサンは南果連協同組合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。

「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、野生酵母による醗酵をのんびり見守った結果、豊かな酸と長い余韻を感じる白ワインになりました。

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 | 100% | 山形県上山 | 南果連協同組合 | 2021/10/02, 11 | 87% |
| | | | | 2020/09/19 | 7% |
| | | 山形県高島 | 小川畑 | 2021/09/29 | 6% |
| 収穫時の糖度（平均）約24.0°Brix | | | 収穫方法：手摘み | | |

| | |
|-----|---|
| 醗酵 | 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日醸す。1日に1度ルモンタージュを行い、果皮から成分をやさしく抽出しつつ、アルコール醗酵が安定した後、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9割を木樽、約1割をステンレスタンクで約6カ月熟成。その後、澱引きしてブレンドを行った。 |
| ビン詰 | 清澄せず無濾過でビン詰。ビン詰日: 2022/06/22 本数: 2,797本(750ml) アルコール: 13.5% 酸度: 11.8 g/L. 残糖: 3.3 g/L. |

| | |
|--------------|---|
| テイस्टینگコメント | 色合いは、輝きのある琥珀色。香りはマンゴーやミカン、蜂蜜やタルトタタン、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、余韻に香ばしさや渋みを感じる。 |
| 料理との相性 | 鶏皮の煮ごり、スフレオムレツ、フォアグラのフラン、もやしのナンプラー炒め、リードヴォーのソテー、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、マルゲリータ |
| 飲み頃 | 2024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。 |

2023/12/12