

2022 山のカンタータ



「2022 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、フランス南西部のピレネー山脈の麓から初めて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發揮しています。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。

「2022 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22°C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	2022/10/10, 16	84%
		長野県高山村	佐藤農園	2022/10/04, 13	16%
収穫時の糖度（平均）約22.1°Brix			収穫方法：手摘み		

醗酵	やさしくプレスした果汁を一晩低温で静置し、翌日ダブルバージュ（醗酵前澱引き）でステンレスタンクへ移動。22°C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、野生乳酸菌によるMLF（マロラクティック醗酵）を続けた。				
熟成	4.5割を木樽、5.5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	澱引き後、清澄せず無濾過でビン詰。アルコール: 12.3%		ビン詰日: 2023/06/14	本数: 7,930本(750ml)	残糖: 0g/L
酸度: 6.3g/L					

テイस्टینگコメント	色合いは輝きのあるゴールド。香りは、蜂蜜やタルトタタン、カスタードなどの香ばしい香りと熟したアプリコットの様な果実の香り、海藻の様なミネラル感があり落ち着きがある。味わいは熟した果実からくるコクに全体を引き締める伸びのある酸が溶け合い、余韻につながる。				
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、もやしのナンプレー炒め、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2026年は、フレッシュな果実味のある味わいが続く。2027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。				

2024/07/22