

# こころみシリーズ 2023 山のペティアン



「2023山のペティアン カミノ・ヴィンヤード」は、山形県上山のカミノ・ヴィンヤードに育ったプティ・マンサン種とシャルドネ種の葡萄をココ・ファーム・ワイナリーで仕込んだ微発泡のペティアンです。こころみシリーズのワインは可能な限りベストなワインをつくるための実験的なこころみから生まれますが、このペティアンは、なかでもトライアルなワインといえるかもしれません。

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、各地で栽培されるようになりました。

一方、2020年に気候変動に対応するため山形県上市市に誕生したカミノ・ヴィンヤードはココ・ファームの新しい自家畑ともいえる葡萄畑で、プティ・マンサンはじめ実験的な葡萄を栽培しています。

2023年秋、このカミノ・ヴィンヤードでしっかり完熟し糖度の上がったプティ・マンサンは、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。その後ダブルバージュ(醗酵前澱引き)された果汁は23°C以下で 10 日間、木樽に移して 2 カ月間、野生酵母による醗酵を続け、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。2024年の春になって、酵母が再び醗酵をはじめて約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、王冠ビン詰めしました。

葡萄品種、葡萄畑、野生酵母によるビン内醗酵、そして無濾過、無清澄、無補糖のペティアンなど、こころみに満ちた楽しい微発泡のワインです。

よく冷やして、澱と混ぜながら、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	94%	山形県上山	カミノ・ヴィンヤード	2023/10/02	94%
シャルドネ	6%			2023/10/02	6%
収穫時の糖度 (平均) 約23.1°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。23°C以下で10日間、木樽に移動して2カ月、野生酵母で醗酵。その後醗酵は一旦停止するが、3カ月間の冬眠から目覚めた酵母により醗酵が再開。さらに1カ月間醗酵を続けた。
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約2週間醗酵を続け、残糖18g/Lの時に瓶詰した。
ビン詰	澱引き後、清澄せず無濾過でビン詰。 ビン詰日: 2024/06/12 本数: 1,238本(750ml) アルコール: 12.8% 酸度: 5.8g/L. 残糖: 10g/L.

テイस्टینگコメント 色合いは酵母の濁りを含む淡いゴールド。香りはミカンやカリン等の果実に、黒蜜やカスタードなどの香ばしく甘い香り加わる。味わいは厚みと丸みのあるアタック。柔らかく細やかな泡がフレッシュ感を引き出している。プティ・マンサンらしいふくらみのあるボディと旨味のある余韻が感じられる。よく冷やしてどうぞ。

料理との相性 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 シェーブルチーズ

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。

2024/08/05