

こころみシリーズ 2024 山のペティアン



2006年、初めてフランス南西部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、その後、山形や長野の契約栽培農家さんたちにも大切に育てられてきました。

2024秋、山形県上山の自社管理畑、カミノ・ヴィンヤードのプティ・マンサン、シャルドネ、アルバリーニョと腕の良い契約栽培農家さんたちが育てたプティ・マンサンは、足利の山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。その後デブルバージュ(醸酵前濾過)された果汁を、22°C以下で1週間、木樽に移して1ヶ月間、野生酵母で自然に醸酵させました。収穫時の葡萄の糖度の高さから酵母は醸酵中ゆるやかに二酸化炭素を発生させ続け、やがて冬を迎えた酵母は木樽で5ヶ月間の冬眠に入りました。春になって、酵母が再び醸酵をはじめて約1ヶ月後、糖度がちょうどよい頃合いをみて濾過後ブレンドし王冠で瓶詰めしました。一次醸酵もビン内二次醸酵も野生酵母で行い、無濾過、無清澄、無補糖でつくったペティアンです。よく冷やして自然の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	畠	収穫日	使用割合
プティ・マンサン	85 %	山形県上山	カミノ・ヴィンヤード	2024/10/22, 31, 11/06	40%
			佐竹畠	2024/10/25	1%
			木村畠	2024/10/10	1%
			佐藤農園	2024/10/17	35%
			長野県安曇野 季来里ふあーむ・すずき	2024/10/27	8%
シャルドネ	12 %	山形県上山	カミノ・ヴィンヤード	2024/10/31, 11/05	12%
アルバリーニョ	3 %	山形県上山	カミノ・ヴィンヤード	2024/11/01, 06	3%
収穫時の糖度 (平均)		約23.0°Brix	収穫方法: 手摘み		

醸酵	除梗した葡萄をやさしくプレスし得た果汁を1晩低温で静置、翌日デブルバージュ(醸酵前濾過)でステンレスタンクへ移動。22°C以下で一週間、木樽に移動して1ヶ月、野生酵母で醸酵。その後、5ヶ月の冬眠を経て1ヶ月ゆっくり再醸酵した
熟成	木樽で5ヶ月冬眠後、元気に泡が昇ってきてから濾過後ブレンド。その後、ステンレスタンクで2週間再発酵し、残糖15gで瓶詰した。
瓶詰	濾過後、清澄せず無濾過で瓶詰。 ピン詰日: 2025/06/20 本数: 4,795 本(750ml) アルコール: 12.6 % 酸度: 6.0 g/L 残糖: 9.9 g/L.

テイスティングコメント	色合いは酵母の濁りを含む淡いゴールド。香りはアプリコットやカリンなどの果実に、黒蜜やカスタードなどの香ばしく甘い香りが加わる。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。
-------------	---

料理との相性	キッシュ・ロレーヌ、真鯛のポワレ バジルソース、豚肉のグリルとリンゴのソテー、いかの天ぷら、青椒肉絲、鶏の南蛮漬け、豚バラ肉の八角煮、シェーブルチーズ、チーズブリオッシュ、ゆズシャーベット
--------	--

飲み頃	2025年から2027年は、フレッシュな果実味のある味わいが続く。
-----	-----------------------------------

2025/10/22