

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(醗酵前澱引き)された果汁を、22℃以下で1週間、木樽に移して1カ月間、野生酵母で自然に醗酵させました。収穫時の葡萄の糖度の高さから酵母は醗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カ月間の冬眠に入りました。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でビン詰めしました。一次醗酵もビン内二次醗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	畑	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%
			佐竹畑	2024/10/25	1%
			木村畑	2024/10/10	1%
		長野県高山村	佐藤農園	2024/10/17	35%
		長野県安曇野	季来里ふぁーむ・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		

醗酵	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(醗酵前澱引き)でステンレスタンクへ移動。22℃以下で一週間、木樽に移動して1カ月、野生酵母で醗酵。その後、5カ月の冬眠を経て1カ月ゆっくり再醗酵した
熟成	木樽で5カ月冬眠後、元気に泡が昇ってきてから澱引きブレンド。 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。
ビン詰	澱引き後、清澄せず無濾過でビン詰。 ビン詰日: 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、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、ゆずシャーベット
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