

ペティアンブラン 2024

ペティアンブラン2024は2022年から初めて3 ヴィンテージ目。山形のデラウェアによる微発泡の白ワインです。2024の目標は、「にごり少なめ」、「果実味より酸味を重視」を考えて造りました。

ワインの特徴

- ・ 完熟少し前の十分な酸味
- ・ 影干による味わいの厚みと甘い香り
- ・ にごりの旨味
- ・ 乳酸発酵のまろやかさ

2024年の特徴は、

- 「2022や2023より少し早い収穫で酸味がしっかり」
- 「オリを落とす期間を長くして濁りが少なめ」
- 「瓶内発酵が弱く泡がプチプチくらい」

味わい

いつもより早めな収穫らしく、例年より酸があり、ぶどうとしての熟度も、青りんご、洋ナシ、時間経過とともにメロンやゴールデンキウイのような緑や黄色の果実の香り。（2023はバナナやマンゴー）

雨が多く水気が多いブドウでしたが陰干しが効いて薄さや弱さはなく、しっかり選果したので、2，3日目でも揮発酸や豆の要素はありません。泡はないですがガス感がピリピリして、爽やかな飲み心地。

マロも少し進んで丸みがあり、ガス感と混ざり合って余韻の変化もあります。清澄期間が長いために、例年よりにごりが少なく、すっきりした口当たり。（瓶の仕様変更で緑色が淡くなり、オリが目立ちやすくなりました）
「プチプチ」した爽やかな飲み心地の白ワインとして、楽しんで頂ければと思います。

合いそうな料理

柚子胡椒や青じそ、パクチーなどと合わせると面白そうです。

パッタイ



エビと青じその春巻き
焼き鳥ささみ（わさび）
とりつくね鍋（柚子胡椒）
山菜の天ぷら
バインミー 等

開栓時の注意

2024年はガス圧は弱めの約0.9バールで、泡はプチプチくらい。
だんだん底に近づくと、味わいが濃くなり、オリのにごりの旨味も増すので
大人数でシェアするときは、抜栓前に上下反転などして全体を混ぜることを
おすすめします。

2024年の造り

2023の反省を踏まえ、酸のあるワインにするために
収穫の目安を糖度18から糖度17に変えて収穫。

山形から到着後に1週間かけて選果。平均陰干期間は2週間くらい。
雨の多い年らしくブドウは水気が多く、選果は苦労しました。
選果終了後すぐに仕込み開始(仕込み合計9回)。

果汁をそのまま15°C部屋で自発発酵。
発酵後、例年より長い平均約2週間のオリ下げ。
それを澱引きして、果汁(搾汁し冷凍保管していたもの)を添加して瓶詰（10月3、4日）。
ガス圧目標は20°Cで2bar。

その後、瓶内発酵のための加温。（醸造所内のエアコンのある一角に断熱材で部屋
(3m x 4mくらい)を作り、そこで20~22度で加温）。
ですが、ガス圧0.9bar（20°C）で止まってしまいました。
原因は発酵後に長めにオリ下げし過ぎたためと、一次発酵時の酸素供給不足と考えています。
Alc11%。生産本数 約4300本。

エチケットの絵

デラのウエアを着たピヨピヨです。ダジャレです(^-^)
今年は追加シール「泡がないピヨ」付きにしました。

泡がなくても美味しいので、ぜひお試しください。