

2016 月を待つ



ケルナーは1950年代にドイツで開発された葡萄品種で、現在、ドイツ、オーストリア、日本の北海道などで栽培されています。あまり有名な品種ではないのですが、私たちはケルナーが持つ、華やかな香り、瑞々しい酸、豊かなフルーツに魅力を感じ、敬愛する余市の契約栽培農家さんにケルナーの栽培をお願いしています。

2016年、余市の藤澤さん、荒さん、小西さんの葡萄畑からは、おいしい酸味と豊かな香り、そして貴腐のニュアンスを持つ、素晴らしいケルナーが収穫できました。そんなケルナーのフルーツの力を逃がさないようにするため、足利の醸造場では、低温～中温で醗酵させ、フレッシュさを維持するため4～6ヶ月間、ステンレスタンクで熟成してビン詰しました。

その結果、「2016 月を待つ」は、果実味豊かで、すがすがしい酸味のある味わい深いワインになりました。

名前の由来は「出る月を待つべし、散る花を追うことなかれ」江戸時代、清貧の儒学者、中根東里(1694～1765)が佐野にひらいた村塾の壁書(磯田道史著「日本人の叡智」新潮新書)より。“Here Comes The Moon: ほら、月が顔を出すよ”という名曲もありました。さあ、ご一緒に昇るお月さまを待ちましょう。この自然の酸味と真のエレガンスを感じる香り高きワインを、ゆっくりと楽しみながら。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
ケルナー	100%	北海道余市	藤澤農園	2016/10/24, 28, 29	60.4%
			荒農園	2016/10/16, 19	26.5%
			小西農園	2016/10/19	13.1%
収穫時の糖度 約23.3°Brix(平均)					

醗酵	葡萄を選果した後、やさしくプレスして得られた果汁をステンレスタンクに入れ、約16～20°Cの温度で野生酵母によって約4～6ヶ月間ゆっくりと醗酵させた。
ビン詰	澱引き後、ろ過しながらビン詰。 ビン詰日: 2017/6/1 本数: 4,227 本(750ml) アルコール: 12.8 % 酸度: 0.57 g/100 ml 残糖: 2.50 %

テイastingコメント	ゆず、すだちなどの柑橘の香り、レモンピールの砂糖漬け、ハチミツっぽいニュアンスや貴腐由来の香りもある。フレッシュで丸みがある口当たり、豊かな甘みと酸味のバランスがよく、ボリュームがあり、味わいが長く続く。
料理との相性	青魚の寿司、蒸し鶏ときくらげの和え物、舞茸の天婦羅、燕の蟹あんかけ、焼鳥やささみを柚子胡椒で、海老のグラタン、サーモンとホウレン草のキッシュ、ブリーなどのクリーミーな白カビチーズ、白桃のコンポートにバニラアイスに乗せたもの
飲み頃	冷やし気味の温度(冷蔵庫 10°Cぐらい)から、室温に温度を上げつつ、変化を楽しめる。甘さが気になる場合は、ワインクーラーなどで冷たい温度をキープ。今からでも楽しめるが、4～5年の熟成で、より落ち着きと香ばしさが出て、10年間ぐらいは熟成による変化を楽しめるだろう。

2017/10/03