

2015 サン・ヴァンサン ロゼ



冬、葡萄の剪定の頃、こころみ学園の葡萄畑では葡萄の守り神“サン・ヴァンサン”をささやかにお祝いします。このサン・ヴァンサンのロゼは、葡萄畑やみんなの“幸い”を願って、冬期のみご用意するワインです。2015 ヴィンテージの「サン・ヴァンサン ロゼ」は日本各地の葡萄畑から、厳選されたいろいろな葡萄を集めてできました。フレッシュで複雑味があり、赤い果実とほのかな土の香りが調和した素晴らしいロゼワインです。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
マスカット・ペーリーA	71.5%	山梨県甲州市勝沼	2015/9/15, 20, 21, 22, 26, 29	62.7%
		山梨県穂坂	2015/9/30	4.4%
		栃木県佐野市赤見	2015/10/29, 11/4	3.4%
		栃木県足利市田島	2015/10/26	0.9%
		栃木県大平	2015/10/13	0.1%
メルロ	14.0%	山形県上山	2015/10/5, 7, 9	9.9%
		栃木県大平	2015/10/7, 13	1.7%
		長野県高山村	2015/10/2	1.0%
		長野県須坂	2015/9/30	0.7%
		山梨県甲州市勝沼	2015/9/29	0.5%
		長野県松本	2015/10/6	0.2%
ペイリー・アリカントA	7.3%	山梨県穂坂	2015/9/6	7.3%
ブラック・クイー	2.9%	山梨県穂坂	2015/9/6	2.9%
カベルネ・ソーヴィニヨン	2.0%	山形県上山	2015/10/23, 25, 26, 28	1.7%
		長野県高山村	2015/10/20	0.3%
その他	2.3%		2015	2.3%

醱酵	葡萄の実を傷つけないように除梗し、やさしくプレス。時間をかけ丁寧に搾られた、フルーティーで旨みのあるジュースに、コクを出すため若干補糖する。フレッシュな果実味を保つために、低温で 2~3 週間かけてじっくり野生酵母で醱酵。
熟成	ステンレスタンクに澱引きし、低温で約 3 ヶ月熟成後ブレンド。
ビン詰	ろ過後、ビン詰。 ビン詰日: 2016/2/16, 17, 18 アルコール: 10.4 % 酸度: 0.401 g/100 ml 残糖: 1.46 %

テイastingコメント	ラズベリー、チェリー、イチゴ、キャンディなど甘く華やかな香り。口当たりは、フレッシュで軽快な果実味と果物のような甘さがあり、香ばしさや土の香りのような複雑さも併せ持つ。
料理との相性	ブルスケッタ、ジャンボン・ペルシエ、根菜の炒め煮、肉じゃが、ラタトゥイユ、ピッツア・マルゲリータ、タイ風春雨などなど、和洋中様々なものに合う。
飲み頃	現在から、3 年くらいはフレッシュな味わいが楽しめる。10 年くらいの経年変化で、味わいにまとまりが出てきて、さらになめらかさが増すだろう。