

2015 第一楽章



第一楽章は日本固有の葡萄品種マスカット・ベリーA による赤ワインです。真に個性豊かなワインを目指して、伝統的なヨーロッパの技術を取り入れ、綿密な土地選び、手間をおしまぬ農作業、そして手作業によるワイン造りを行っています。「2015 第一楽章」は、私たちの佐野の自家畑「赤見」とワイナリーを見下ろす山頂の「開拓園」で育てられました。熟した果実の味わいと複雑さを持つ自然のままのワインに仕上げるために、醸造場では、清澄やフィルターによるろ過をしていません。人為的に手を加えることを最小限に抑えてビン詰めしました。開栓する数時間前にボトルを立て、オリを沈め、ゆっくりと注いで、ワイン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
マスカット・ベリーA	100.0%	栃木県佐野市赤見	自家畑	2015/10/29 11/4	56.6%
		栃木県足利市田島	自家畑	2015/10/26	43.4%
収穫時の糖度 約21.1°Brix(平均)					

醱酵	除梗し軽く破碎して、小型のタンクへ移す。1日2回のルモンタージュをおこないながら、徐々にマストを温めてゆく。4、5日すると野生酵母による醱酵が始まる。醱酵は高めの温度ですすみ、残糖がなくなるまで続く。注意深くルモンタージュをおこないながら十分な色素と風味を抽出する。おおよそ約10～12日間醸した後、マストを搾り、ワインを皮と種から分ける。その後、古樽内で野生乳酸菌によるMLF(マロラクティック醱酵)を続ける。
熟成	フランス産オークの古樽で10ヶ月熟成。
ビン詰	オリ引き後、清澄せず無ろ過でビン詰。 ビン詰日: 2016/09/15 本数: 2,437 本 (750ml) アルコール: 11.7 % 酸度: 0.67 g/100 ml 残糖: 0.14 %

テイastingコメント	ストロベリー、チェリー、ブルーベリーや赤い桃などの果物の香り、土の香りや、シナモンのようなスパイスさ、ココナツオイルの甘く香ばしい香りもある。しなやかで、丸みのある口当たり、ストロベリー、カシス、チェリーや赤い桃、ココナツオイルの甘く香ばしい香り、タンニンがおだやかで、酸味が豊か、クリーンな印象。香りと味わいに一貫性があり、やわらかさがあり軽やかではあるが、しっかりした芯や深みのある味わいもあり、ポテンシャルを感じる。
料理との相性	鴨のロースト オレンジ風味のソース、キノコと牛肉のバルサミコ風味炒め、鶏と鶏モツのすき焼き、フォアグラのテリーヌにイチゴを添えて、酢豚、羊と野菜のスパイス煮込み クスクス添え、ホワイトスティルトン・ブルーベリーなど果物を練りこんだチーズや、ポン レヴェック レ クリュ
飲み頃	温度は、セラー温度(15度ぐらい)から飲みはじめ、温度を上げつつ、大ぶりのグラスで時間と共にゆっくり味わえば、程よく花開いてくるだろう。3、4年の経年変化でも同様に。いい保存状態で2025年すぎまで待てば、エッジがレンガ色になり、球体のような一体感が増し、繊細なバランスにおいて、熟成感も楽しめるだろう。

2018/1/29