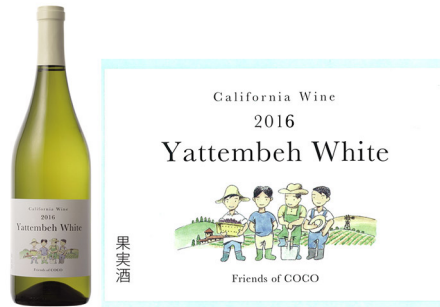


2016 ヤッテンベ・ホワイト

カリフォルニア委託醸造



Yattendeh(やってんべ)は、足利の方言で「やってみよう」という意味です。1989年に「やってんべ 精神」を携えたころみ学園の農夫達が、カリフォルニアに葡萄の苗木を植えました。「ヤッテンベ・ホワイト」は、ころみ学園の旧友マット・クラインさんが現地の葡萄で醸造したココだけのカリフォルニアワインです。

「ヤッテンベ・ホワイト」は、数種の異なる葡萄からの幾つもの果実味やアロマのキャラクターを、バイキングのように取り合わせています。結果として、ワインは軽く清々しい印象を残しながら、柔らかく甘やかでリッチな味わいとなっています。注意深い管理のもと醗酵・熟成されることで、もぎたての果実のように香り高く、熟したブドウの持つ自然の良さをすべて備えたワインとなるのです。

ワインづくりに関し、醗酵から熟成に至る様々な場面において、常に最適な醸造技術を用いています。その結果は、ワイン自身が雄弁に語っています。これは贅沢で本格的なワイン、しかし何より飲んで楽しいワインであると。

葡萄品種	ソーヴィニオン・ブラン 52.9 %、シャルドネ 23.5 %、リースリング 18.9 %、他 4.7 %
産地	カリフォルニア州クラークスバーグ、コントラコスタ、ロシアン・リヴァー・ヴァレー
収穫日	2016/8/13, 30 9/19
分析値	アルコール: 13.1 % 酸度: 0.66 g/100 ml. 残糖: 1.71 %

テイステイングコメント	グレープフルーツ、グリーンアスパラやハーブのグリーンノートの爽やかな印象。丸みのある優しい口当たり、シロップ漬けのパン、白桃のような甘さと柑橘のような程よい酸味のバランスが心地よい。
料理との相性	ポークソテー サツマイモのピューレ添え、グリーンアスパラのチーズリゾット、サーモンとキノコのクリームシチュー、とうもろこしのかき揚げ、うざく、棒々鶏、洋ナシのコンポート、タルトタン、カマンベールなどクリーミーなチーズにリンゴや果物を添えて
飲み頃	今飲んでも美味しい。今から3年くらいはフレッシュさを楽しめる。すっきりと飲みたいなら、よく冷やして。逆に温度を上げると甘みが強く感じられる。いい状態で、5年～10年ほど、熟成させると、香ばしさや熟成感が出てくるだろう。

2018/5/30