

MV風のエチュード



「風のエチュード」は日本各地から厳選された葡萄でつくられる辛口の白ワインです。今回は長野県高山村、山形県上山、長野県大町のシャルドネを中心につくられています。十分に熟してから収穫された葡萄は注意深く選果され、丁寧に搾られます。その後、果汁はステンレスタンクや樽に移され、野生酵母により醗酵させワインになりました。MV とはマルチヴィンテージの略。この「MV 風のエチュード」は、2013 年と 2017 年産のシャルドネに伸びやかな酸味を加えるため 2016 年産のタナ(赤ワイン用葡萄品種) を 10%ブレンドしています。

「風のエチュード」は良いワインをつくるための様々な要素、良い土地、場所に適した品種、その年の気候、栽培家の情熱、丁寧な醸造、などがうまく組み合わせられてきています。「エチュード」は音楽用語で「練習曲」という意味ですが、初心者のためのただ簡単な曲ではなく、演奏上達のためのたくさんの要素が詰まっています。エチュードという名前の名曲のように、多くの人々に親しまれる白ワインであることを願っています。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
シャルドネ	90.0%	長野県高山村 角藤農園	2017/09/26 10/6,8	43.2%
		山形県上山 尾形畑	2013/10/22, 2016/11/7	21.5%
		長野県大町 大北農業協同組合	2017/10/11	18.7%
		山形県上山 尾形畑	2017/10/14	6.6%
タナ	10.0%	長野県高山村 佐藤農園	2016/09/23	10.0%
収穫時の糖度 約20.5°Brix(平均)				

醗酵	房全体を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、野生酵母にて約 20℃の温度でゆっくりと醗酵させた。その後、一部は樽内で野生乳酸菌による MLF(マロラクティック醗酵)を続ける。
熟成	ステンレスタンク(8 割)または樽(2 割)にて貯蔵。
ビン詰	オリ引き後、無清澄・無ろ過でビン詰。 ビン詰日: 2018/05/16 本数: 9,876 本(750ml) アルコール: 11.5 % 酸度: 0.53 g/100 ml 残糖: 0.2 %

テイasting コメント	色合いは、淡いレモンイエロー。パイナップル、黄桃、蜜りんご、シトラス、バニラの香り。口中、アタックは、黄桃のようなフルーツと丸み、オークの風味がある。りんご、グレープフルーツなどの果実様の酸味がバランスよく支え合う。シャルドネらしい、ふくよかさとおークの香ばしさがじんわりと続く。
料理との相性	出し巻き卵、ホタテのカルパッチョ、白身魚の青じそ風味天ぷら、イカフライ、蕪のそぼろ餡かけ、鮭とホウレン草の豆乳煮、キノコとサザエのブルゴーニュ風、カマンベールチーズ、洋ナシのコンポート、シュークリーム
飲み頃	今飲んででも美味しい。向こう 2 年はフレッシュな味わいを楽しめるだろう。いい状態で、5 年ほど熟成させると、一体感が増して、香ばしさや熟成感も出てくるだろう。