

## 2007 ロバの足音



「ロバの足音」の原料となる日本固有品種・甲州種の葡萄は、勝沼の契約栽培農家さんの畑で収量を低く制限され(35hl/ha)、完熟を待ってできる限り遅い10月下旬～11月上旬頃収穫されます。収穫された葡萄はまんべんなく乾燥するよう手作業で軸ごと細かくカットされ、干椎茸を並べるためのエビラに平らに並べられます。その後、エビラごと椎茸乾燥機で乾燥させ、乾燥により糖度が約16度から40度台まで凝縮された葡萄は、小型タンクに移され、ドイツにおけるトロッケンベーレンアウスレーゼの手法と同様に、前年産のワインで潤し数日間マセラシオンします。圧搾して得られる果汁は非常に微量で、換算すると7hl/haという希少なものです。約18℃で醗酵は始まり、その高い糖度のため約6ヶ月続きます。醗酵終了後、酵母が安定したらオリ引き、そして熟成。醗酵が始まってから10年以上経った後、ようやくビン詰の段階となります。フランス、ハンガリー、ドイツの貴腐ワイン、イタリアのヴィン・サントなど素晴らしいワインへの敬意のもと造られたデザートワインです。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
甲州	100%	山梨県甲州市勝沼	芳王遊覧園	2007/11/03	46%
		山梨県甲州市勝沼	秋玉園	2007/10/26	41%
		山梨県甲州市勝沼	秋玉園	2006/10/16, 22	7%
		山梨県甲州市勝沼	秋玉園	2011/10/23, 28	4%
		山梨県甲州市勝沼	秋玉園	2009/10/28	2%
乾燥後の糖度 約40～45°Brix					

醗酵	干した葡萄をプレスし、フレンチオークの木樽で醗酵。約18℃の温度で約6ヶ月醗酵が続く。
熟成	醗酵終了後、約9割を樽で、約1割をステンレスタンクで2018年6月まで熟成。
ビン詰	オリ引き後、清澄せず無ろ過でビン詰。 ビン詰日: 2018/06/15 本数: 1,039本(375ml) アルコール:13.3% 酸度: 1.00g/100ml 残糖: 21%

テイastingコメント	色合いは、茶色がかった琥珀色。ディスクにはオレンジ色も現れている。カラメル、黒糖、ブランデーケーキ、ドライブルー、干し柿、複雑さのある香り。柔らかい口当たり、レモンピールの砂糖漬けやメープルシロップなどの濃密な甘さを感じ、後半にかけて、ドライアブリコットの風味、香ばしさ、オーク、長い余韻が続く。
料理との相性	フォアグラのテリーヌ 金柑のジャム、鶏レパールのムース グリヨットと共に、クレープ・シュゼット、パン・デ・ピス、パバ・オ・ラム、クレーム・ブリュレ、みたらし団子、信玄餅、ブルーチーズにハチミツを添えて
飲み頃	今から、すぐに楽しめる。セラー温度ぐらいが好ましいが、冷蔵庫で冷やしてから、温度を上げつつ、ゆっくり楽しんでほしい。開栓後も、ゆるやかに酸化するので、しばらくは楽しめる。いい状態で保存できるなら、向こう20年以上熟成できるだろう。

2018/11/05