

## 2017 月を待つ



1969年にドイツで開発されたケルナーは、葡萄交配の大傑作と言われる葡萄品種で、現在、ドイツをはじめオーストリア、日本の北海道などで栽培されています。私たちはケルナーが持つ、華やかな香り、瑞々しい酸、豊かなフルーツに魅力を感じ、敬愛する余市の契約栽培農家さんたちにケルナーの栽培をお願いしています。

2017年、余市の藤澤さんと荒さんの葡萄畑からは、おいしい酸味と豊かな香りを持つ、素晴らしいケルナーが収穫できました。そんなケルナーの果実の力を逃がさないようにするため、足利の醸造場では、13℃から20℃で野生酵母で醗酵させ、フレッシュさを維持するため9～10ヶ月間ステンレスタンクで熟成後、ビン詰しました。その結果「2017 月を待つ」は、辛口の果実味豊かで清々しい酸を持つきれいな味わいのワインになりました。

名前の由来は「出る月を待つべし、散る花を追うことなかれ」という江戸時代の中根東里の言葉から名付けました。この清貧の儒学者が佐野にひらいた村塾の壁書にこの言葉があったそうです。(磯田道史著「日本人の叡智」新潮新書) そういえば、“Here Comes The Moon ほら、月が顔を出すよ”という名曲もありました。さあ、お月さまと一緒に、この自然の酸味と真のエレガンスを感じる香り高きワインをゆっくりと楽しみましょう。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
ケルナー	100 %	北海道余市	藤澤農園	2017/10/25、30	72 %
			荒農園	2017/10/22	28 %
収穫時の糖度 約22°Brix(平均)					

醗酵	葡萄を選果した後、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、約13～20℃の温度で野生酵母によって約1～2ヶ月間ゆっくりと醗酵させた。一部は酵母醗酵後樽に移し、MLF(マロラクティック醗酵)を促した。
熟成	1樽以外はステンレスタンクで約9～10ヶ月熟成。
ビン詰	澱引き後、無ろ過・無清澄でビン詰。 ビン詰日: 2018/09/25 本数: 4,757 本(750ml) アルコール: 13.4 % 酸度: 0.83 g/100 ml 残糖: 0.32 %

テイastingコメント	色合いは、クリアな淡いレモンイエロー。ゆず、レモンピール、ライムの清涼感のある香りに、湿った石の様な香りも。口当たりは、スムーズで、ゆず、グレープフルーツ、香りとの一体感のある味わい。シャープな酸味が余韻まで伸び、柑橘の皮のような風味、塩気、ハーブ様の苦味が全体を引き締めている。今年は、キリッとした辛口のワインに仕上がっている。
料理との相性	キスの天ぷら、鱈のカルパッチョ、ハニーローストポーク レモンバターソース、魚介のアクアパッツア、海老とブロッコリーの塩焼きそば、ハーブチキンのグリル、ブリー・ド・那須、カマンベール、レモンメレンゲタルト、グレープフルーツのジュレ
飲み頃	今から、向こう 2、3 年は、フレッシュな果実味のある味わいが続くだろう。いい保存状態で、5～7 年くらい熟成させると、オイリーさとペトロール様の熟成感がでてくるだろう。向こう 10 年は十分熟成できるだろう。

2018/10/08