

2018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る辛口の白ワインです。完熟し収穫された葡萄は注意深く選果され丁寧に搾られます。その後ステンレスタンクや樽に移された果汁は野生酵母により醗酵しワインになります。「2018 風のエチュード」は、シャルドネの味わいの骨格を整えるため、プティ・マンサンを5%ブレンドし、無濾過・無清澄でビン詰しました。演奏のためのエチュード(練習曲)は、初心者のためだけでなく多様な要素が組み合わさって、多くの人々に親しまれています。風吹き渡る山の醸造場でつくられた「風のエチュード」も、良いワインのために、良い土壌、適地適品種、当年の気候、栽培家の情熱、丁寧な醸造など色々な要素から構成されています。お楽しみいただければ幸いです。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
シャルドネ	95%	長野県高山村	角藤農園	2018/09/14	26%
		山形県上山	南果連協同組合	2018/09/20	22%
		長野県安曇野	ぼーのふあーむ明科	2018/09/13	13%
		長野県大町	大北農業協同組合	2018/10/03	13%
		山形県上山	尾形畑	2018/10/06, 14	11%
		山形県上山	尾形畑	2016/11/07	10%
プティ・マンサン	5%	山形県上山	酒井畑	2018/10/06	4%
		山形県上山	南果連協同組合	2018/10/06	1%
収穫時の糖度(平均)		約20°Brix			

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 20°C 前後の温度でゆっくりと醗酵させた。その後、樽またはステンレスタンク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(4割)または樽(6割)にて 6~8 カ月熟成。
ビン詰	澱引き後、無清澄・無濾過でビン詰。 ビン詰日：2019/06/13 本数：7,476 本(750ml) アルコール：11.8% 酸度：0.44 g/100 ml 残糖：0.4%

テイस्टینگコメント	洋梨、マルメロなど酸味のある白い果実、みかんのシロップ漬、熟したメロンのような丸みのある香りを包み込むようなほろ苦さとオークの風味、昆布出汁のような旨味とミネラルのニュアンスが口の中にゆっくり静かに広がる、全体として後味はドライな印象。
料理との相性	だし巻き卵、ホタテとディルのカルパッチョ、牡蠣のオイルサーディン風、蕪のそぼろ餡かけ、赤鶏のたたき、アスパラベーコン、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	2021 年ごろまでフレッシュな果実味のある味わいが続く。2022~2026 年、熟成により一体感が増して、香ばしさや熟成感も出てくる。

2019/10/05