

2017 山のシャルドネ



世界中のワイン愛好家に親しまれている白ワイン用葡萄品種、シャルドネ種。そんなシャルドネ種の葡萄は、世界中の畑で世界中の栽培醸造家たちによって栽培され多様なワインがつくられています。私たちも「日本の最上級のシャルドネ種」を手に入れるため、日本中の産地に足を伸ばし、たくさんの農家を訪ねました。そしてこの品種に最適な土地と、地に足の着いた優秀な農家に出会うことによって「山のシャルドネ」を造ることができました。「山のシャルドネ」は毎年できるとは限りません。数少ない味わい深い葡萄を受け取り、畑の良さをそのまま引き継いで、自信を持ってお届けできる・・・そんな最高レベルのシャルドネ種からワインを造ることができたときのみリリースしています。

2014年ヴィンテージに続いてつくられた「2017 山のシャルドネ」は日本の優れたシャルドネの産地、長野、山形、北海道から、優秀な栽培家によって育てられた葡萄を大切に醸造したワインです。上質な葡萄を房ごと搾り、豊かな風味を残すため涼しいところで最低限の果汁の澱引きのみを行い、野生酵母により醗酵させました。醗酵後もタンク中でオリと一緒に熟成させ、野生乳酸菌による MLF(マロラクティック醗酵)を促しました。MLFを終えた後は、より長く熟成させ、澱引きのみ行い、無清澄・無濾過でビン詰しました。長野県高山村角藤農園の畑からは繊細で上品な後味を、山形県上山の尾形畑からはシトラス系の風味としっかりした味わいを、北海道余市の木村農園の畑からはミネラルと硬質な酸による長い余韻をそれぞれ与えられた日本のシャルドネ。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	100 %	長野県高山村	角藤農園	2017/10/06	45 %
		山形県上山	尾形畑	2017/10/14	40 %
		北海道余市	木村農園	2017/10/08, 18	15 %
収穫時の糖度 (平均)	約20.5°Brix				

醗酵	房ごと葡萄をやさしくプレスして、ステンレスタンクに入れる。葡萄の香りを逃がさないように野生酵母でゆっくりと醗酵させた。その後、約 9 割は樽に、約 1 割はステンレスタンクに移して野生乳酸菌による MLF (マロラクティック醗酵) を促した。
熟成	樽 (約 9 割) またはステンレスタンク (約 1 割) で 7 カ月～7 カ月半熟成。
ビン詰	澱引き後、清澄せず無濾過でビン詰。ビン詰日：2018/06/14 本数：1,423 本 (750ml) アルコール：11.4 % 酸度：0.55 g/100 ml 残糖：0.25 %

テイस्टینگコメント	熟したリンゴ、アプリコット、黄桃、発酵バター、カスタード、ハチミツの香りに加え、温度があがると黄色い花やヨード、貝殻などのニュアンスも現れてくる。味わいは落ち着きを感じヘーゼルナッツのような香ばしさと旨味、丸みをおびた心地よい酸を伴い長い余韻が続いていく。
料理との相性	かぼちゃのブルーテ、トウモロコシのリゾット、エビのラビオリ サフラン風味のクリームソース、帆立のバター焼き、舌平目のソテー、カレイの唐揚げ、地鶏ハーブ焼き、豚とバラ肉のコンフィ、イチジクのコンポート バニラ風味のマスカルポーネクリーム
飲み頃	2020 年～2023 年 新鮮さと成熟感が同居する果実味と香ばしさを感じる。2024 年～2028 年 長期熟成が可能。熟成により複雑さと持続性が増して味わいの向上が期待できる。

2019/12/11