

2018 サン・ヴァンサン ロゼ



冬、ヨーロッパのワイン産地では葡萄の守り神“サンヴァンサン”のお祭りが開かれます。こころみ学園の葡萄畑でも、剪定後の葡萄の枝を薪(たきぎ)にしたり、ワインに飾って“サンヴァンサン”をささやかにお祝いします。国際線ビジネスクラスに搭載されたこともある素直に美味しいロゼをサンヴァンサンのロゼワインにしました。鍋料理や具たくさんシチューなどととも冬食卓を美味しく彩ります。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
マスカット・ベリーA	43 %	山梨県甲州市勝沼	2018/09/03, 10, 12, 15, 19, 27 10/02, 09	42 %
		山梨県韮崎市穂坂		
		栃木県栃木市大平	2018/09/21, 28	1 %
富士の夢	24 %	茨城県つくば	2018/09/02, 03, 09	24 %
アムレンシス	14 %	岩手県紫波	2018/09/25	14 %
メルロ	9 %	山梨県甲州市勝沼	2018/09/12	5 %
		栃木県栃木市大平	2018/09/12	2 %
		長野県高山村 長野県安曇野	2018/09/19, 22, 27, 30 10/01	2 %
ブラック・クイーン	5 %	山梨県韮崎市穂坂	2018/09/06	3 %
		岩手県紫波	2018/09/25	2 %
その他	5 %	長野県、山形県、 栃木県、茨城県	2018	5 %

醗酵	ブドウの実を傷つけないように除梗し、やさしくプレス。時間をかけ丁寧に搾られた、フルーティで旨みのあるジュースに、コクを出すため若干補糖する。フレッシュな果実味を保つために、低温で1~3週間かけてじっくり野生酵母で醗酵。
熟成	ステンレスタンクにオリ引きし、ブレンド後、低温で約3~5カ月熟成。
瓶詰	オリ引き後、濾過を行いながらビン詰。ビン詰日：2019/03/01 アルコール：11.3 % 酸度：0.49 g/100 ml. 残糖：0.5 %

テイस्टィング コメント	外観はロゼとしては濃いめの暗赤色。いちごキャンディのような香りとともに、アセロラ、チェリー、ローズヒップが華やかな印象。イーストの香りもある。アタックは穏やかないちご様の甘いフレーバーと丸い口当たりを感じる。チェリー、野いちご、わずかにグレープフルーツのフレーバーが口中で優しく広がる。余韻は穏やかな旨味と渋味を感じ、ワイン単体以上に料理との相性の良さを想起させる。
料理との相性	生ハム、カプレーゼ、サーモンのカルパッチョ、エビの生春巻き、手羽先の煮ごり、蒸し鶏とさくらげの和え物、グリーンカレー、レアチーズケーキ
飲み頃	冷蔵庫で冷やすと、スッキリとした印象に。温度が上がると甘い果実香がより広がってくる。季節や飲むシチュエーションを選ばないので、気軽に楽しめる。今から2、3年はフレッシュな印象で、以降熟成が進むと、穏やかだがまとまりのある、より上品な味わいを楽しめるだろう。

2020/01/03