

2019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。「2019 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8%ブレンドし、無濾過でビン詰しました。演奏のためのエチュード(練習曲)は楽器の練習のために多様な要素が組み合わせられ、なおかつ魅力的で多くの人々に親しまれています。風渡る山の醸造場でつくられた白ワイン「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、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	91%	山形県上山	南果連協同組合	2019/09/28, 30	38%
		長野県安曇野	ぼーのふあーむ明科	2019/09/26, 27	22%
		長野県大町	大北農業協同組合	2019/10/07	13%
		山梨県北杜市	city farm	2019/10/02	12%
		山形県上山	尾形畑	2018/10/14 2019/10/09	6%
プティ・マンサン	8%	山形県上山	南果連協同組合	2017/10/14 2018/10/06, 14	7%
		栃木県足利市	こころみ学園	2019/09/26, 30	1%
リースリング・リオン	1%	栃木県足利市	こころみ学園	2019/09/09	1%
収穫時の糖度 (平均)	約20.5°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	樽またはステンレスタンクにて 6~8 カ月熟成。
ビン詰	澱引き後、清澄せず無濾過でビン詰。 ビン詰日：2020/06/24 本数：10,072 本(750ml) アルコール：12.0% 酸度：0.5 g/100 ml 残糖：0.06%

テイस्टینگコメント	りんご、洋梨、カリンの果実に加え、蜜蝋、フェネルの香り。温度があがるとシュー生地やナッツのような香ばしさに石灰や火打石のニュアンスも出てくる。味わいは滑らかだが酸が充分に感じられ、ほろ苦さと旨味が口の中にゆっくりと広がりあと味は少し乾き気味に終わる。
料理との相性	出し巻き卵、ホタテとデイルのカルパッチョ、岩牡蠣・レモンジュレ、蕪のそぼろ餡かけ、イサキのポワレ、赤鶏のたたき、アスパラベーコン、サザエとキノコのソテー 鶏白レバーのフラン、イチジクのオレンジ風味コンポート、シュークリーム
飲み頃	2020~2023 年 フレッシュな果実味のある味わいが続く。 2023~2028 年 熟成により一体感が増して、香ばしさを熟成感も出てくる。

2020/08/03