

フィールド・ノート

2021 ペティアン・ナチュール



Field Note

2021 Petillant Naturel

果実酒

2017年に開墾をはじめた北海道岩見沢市栗沢町茂世丑の栗沢ヴィンヤードに、2019年春に植樹された葡萄の苗木。この苗木から2021年秋に初収穫されたさまざまな品種の葡萄を、そのままひとつの醗酵容器のなかで野生酵母で醗酵させました。発泡性のあるペティアン・ナチュール Petillant Naturel (ペットナット Pet Nat)です。この貴重な初収穫のファースト・ヴィンテージの「2021 ペティアン ナチュール」はチーム・フィールド・ノートの会員限定でお届けします。

初収穫葡萄量：1,369kg 2021年に初収穫、全て混醸
醸造場：10R ワイナリー 酸化防止剤無添加

ワイン醸造：

少量生産、優しいバスケットプレス。野生酵母による醗酵は中温（16℃～21℃）で約3週間。一次醗酵が終わる前に澱引き、ビン詰。4ヶ月のビン内熟成。手作業によるリドリングとデゴルジュマン。

品種：

ピノ・グリ、シャルドネ、ミュラー・トゥルガウ、シルバーナ、ジーガレーベ、ソーヴィニヨン・グリ、ソーヴィニヨン・ブラン、ピノ・ムニエ、ゲヴェルツトラミネール他

収穫日：2021/09/14~10/14

ボトリング：

最初のビン詰：2021/10/30 ディスゴージボトリング：2022/05/03、04 会員限定本数：700本

残糖：5 g/L アルコール度数：11.5%

■10R ブルース・ガットラヴ テイスティングコメント 2022.07.30

淡いレモンイエロー、非常に勢いのあるビード。レモン、熟れてないパイナップル、エルダーフラワーのアロマ。ブリオッシュのタッチ。口当たりは軽くエレガントで、勢いのあるムースと明るくクリーンなフィニッシュ。素晴らしいアペリティフワイン。今後1年以上かけて飲む。

■ココ・ファーム・ワイナリー製造部 テイスティングコメント 2022.8.10

色合いは輝きのあるレモンイエロー。香りは洋梨やプラムの果実に、はちみつや生姜、花の蜜、火打石などの香りを感じる。味わいは泡が細かく上品。リッチな果実味とさわやかな酸がうまくまとまり、余韻に香ばしさと心地よい渋みでふくらみのある味が続いていく。

料理との相性：サーモンとディルのタルタル、キャロットラペ、パクチーとササミのサラダ、干し柿とマスカルポーネ、カリフラワーの冷製ムース、生牡蠣、ムール貝の香草蒸し、鶏肉のソティ ハニーマスタードソース、リードヴォーのフリカッセ

飲み頃：2023年～2026年 フレッシュな果実味のある味わいが続くでしょう。

2027年～ 熟成により複雑性と持続性が増し、味わいの向上が期待できそうです。

2022/08/23

Field Note 2021 Petillant Naturel

Basic Data 2022.08.23

The grape saplings were planted in the spring of 2019 at Kurisawa Vineyard in Moseushi, Kurisawa-cho, Iwamizawa, Hokkaido, which began cultivating land in 2017. The first harvest of various grape varieties from these saplings was harvested in the fall of 2021 and fermented with wild yeast in a single fermentation vessel. The result is the effervescent Petillant Naturel (Pet Nat). This rare first harvest wine from the 2021 First Vintage is available exclusively to Team Field Notes members.

First harvest grapes: 1,369 kg first harvest in 2021, all mixed grapes

Vinification: 10R Winery, no antioxidants added

Winemaking :

small lots gentle basket press. wild yeast fermentation at moderate temps (16°C~21°C) for about 3 weeks. racking and bottling before end of primary fermentation. 4 months ageing in bottle. hand riddling and disgorging.

Varieties : Pinot Gris, Chardonnay, Muller-Thurgau, Sylvaner, Siegerrebe, Sauvignon Gris, Sauvignon Blanc, Pinot Meunier, Gewurztraminer etc.

Harvest Dates : 2021/09/14~2021/10/14

Bottling Dates : Initial Bottling:2021/10/30 Disgorge Bottling: 2022/05/03,04
876 bottles(750 ml)

Residual sugar : 5 g/L Alcohol : 11.5%

Tasting comments :

Pale lemon yellow, with a very vigorous bead. Aromas of lemon, under-ripe pineapple, and elderflower. A touch of brioche. Mouth is light and elegant, with a vigorous mousse and a bright, clean finish. Excellent aperitif wine. Drink over the next year.