

第39回収穫祭記念ロゼワイン



「第39回収穫祭記念ロゼワイン」は、フレッシュで赤い果実やほのかな土の香りが調和したチャーミングなロゼワイン。日本各地の優れた契約栽培農家さんに大切に育てられた葡萄を、野生酵母で醗酵させたナチュラルなワインです。ラベルイラストは原 倫子(はら ともこ)さんです。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
メルロ	50%	群馬県前橋市	2021/10/12, 15, 18	27%
		長野県高山村	2021/09/30 10/14, 15	18%
		山形県上山	2021/10/08, 11, 18, 25	5%
マスカット・ベリーA	14%	山梨県北杜市	2021/09/14, 21, 10/05, 12	13%
		栃木県大平町	2021/10/07	1%
ドルンフェルダー	11%	北海道余市	2021/10/09, 12, 23	11%
カベルネ・ソーヴィニヨン	6%	長野県高山村	2021/10/26	4%
		山形県上山	2021/10/22, 25 11/09	2%
甲州	5%	山梨県甲州市勝沼	2021/09/14, 21 10/12	5%
シャルドネ	4%	長野県高山村、安曇野、大町市	2021/09/27, 28, 30 10/05, 08	4%
カベルネ・フラン	3%	長野県高山村	2021/10/14	3%
プティ・マンサン	2%	山形県上山、高島町	2021/09/29 10/2, 11	1%
		栃木県足利市、栃木市、佐野市	2021/09/04, 06, 15, 17, 18, 23	1%
その他	5%	栃木県、長野県、山形県、北海道、埼玉県、山梨県	2021	5%

醗酵	除梗した葡萄をやさしくプレスして、タンクに入れる。時間をかけ丁寧に搾られたフルーティで旨みのある果汁を 20℃以下に保ち、野生酵母で約 1 カ月半醗酵させた。甘味と酸味のバランスが良いタイミングでタンクを冷却して醗酵を止める。一部のタンクについては混醸した。
熟成	ステンレスタンクで約 3 カ月熟成。その後、澱引き・ブレンドし、濾過を行った。
ビン詰	澱引き後、メンブレンフィルターによる濾過を行いながらビン詰。 ビン詰日：2022/04/01, 02 アルコール：11.9% 酸度：4.6g/L 残糖：12.3g/L

テイスティングコメント	色合いは輝きのある淡いサーモンピンク。さくらんぼやイチゴ、フルーツマトの香りに加え、はちみつやローズヒップ、ジャスミン、タバコの葉を複雑に感じる。味わいは程よい甘みを口中で感じ、心地よい軽やかな酸と良く溶け込んだ優しいタンニンが旨味と共にじっくりと広がっていく。
料理との相性	クレソンサラダ、鮭のルイベ、ホワイトアスパラガスのグリエールチーズかけ、ラタトゥイユ、ホタルイカの沖漬け、牡蠣の香草パン粉焼き、キノコのバターオイル焼き、鶏肉とピーマンのカシューナッツ炒め、ぼたん鍋
飲み頃	2022 から 2026 年は、フレッシュな果実味のある味わいが続く。2027 年からは、熟成により一体感が増して、ドライフルーツの風味や香ばしさなどが出てくるだろう。

2022/08/25