

2021 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造られています。私たちも“日本の最上級のシャルドネ種”を探して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」を造ることができるようになりました。「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るからです。

「2021 山のシャルドネ」は日本の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。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。醗酵後もタンクの中で澱と一緒に熟成させ、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、じっくり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。長野県安曇野の畑由来の上品な酸やミネラル、繊細な後味。山形県上山の畑由来のシトラス系風味としっかりした味わい。日本の畑から生まれた素晴らしいシャルドネです。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
シャルドネ	100 %	長野県安曇野	ぼーのふぁーむ明科	2021/09/28	40 %
		長野県安曇野	あづみアップル	2021/10/05	32 %
		山形県上山	尾形畑	2021/10/11	16%
		長野県安曇野	季来里ふぁーむ・すずき	2021/09/28, 30	12%
収穫時の糖度 (平均) 約21.1°Brix			収穫方法：手摘み		

醗酵	房ごと葡萄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る。澱を沈めて澄んだ果汁を 20°C前後で 1 週間、その後樽に移動して 1~2 週間、野生酵母で醗酵。その後、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	木樽で約 6 カ月熟成。その後、澱引きしてブレンドを行った。
ビン詰	澱引き後、清澄せず無濾過でビン詰。ビン詰日：2022/06/24 本数：1,841 本 (750ml) アルコール：11.8 % 酸度： 4.8g/L. 残糖：1.0g/L.

テイस्टینگコメント	色合いは澄んだレモンイエロー。香りは洋梨や熟したリンゴ、黄桃などの果実に、はちみつやカスタード、オーク樽、火打石など複雑に感じる。味わいは柔らかい中にタイトな印象。スッキリとした酸が全体的に引き締め、余韻に香ばしさと旨味が広がっていく。
料理との相性	サーモンのミキュイ レモンソース、エビのラビオリ サフラン風味のクリームソース、舞茸の天ぷら、蛤の酒蒸し、舌平目のヴァプール、車海老のエビチリ、地鶏ハーブ焼き、豚肩ロースのプレゼ
飲み頃	2024 年から 2027 年は、フレッシュで豊かな果実味のある味わいが続く。 2028 年からは長期熟成が可能。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だろう。