

こことあるシリーズ 2020 シャルドネ クヴェヴリ



ブルゴーニュ地方の白ワインやシャンパーニュ地方のシャンパンで有名なシャルドネ種の葡萄は、今や世界中のワイン産地で育てられ、たくさんの色々なタイプのワインが誕生しています。

「こことあるシリーズ 2020シャルドネ クヴェヴリ」は、現在最もポピュラーな白ワイン用葡萄品種を、現在最も古いワイン醸造法といわれているジョージアのクヴェヴリにより醸造しました。

シャルドネの産地は、湿度が低く日照時間が長い北海道余市の葡萄畑。日本屈指の葡萄栽培家、木村さんが大切に育て、完熟を待って11月12日に収穫したシャルドネが100%使用されています。

またジョージアから直輸入したクヴェヴリは、10Rワイナリーの土中に埋められたもの。2013年にユネスコ無形文化遺産に登録された世界最古のワイン醸造法、クヴェヴリ製法が採用されています。はじめに仕込みでは、葡萄の房をそのまま全房プレス。なるべく人間の手を加えず、野生酵母による醗酵を行い、無濾過でビン詰めしました。

ミディアムボディで、しっかりしたストラクチャーと、フィニッシュに顕著なクヴェヴリの土っぽさやミネラルが感じられます。この滋味溢れるワインは、素焼きの甕、クヴェヴリを土の中に埋めて、野生酵母によって葡萄自らが自然に醗酵、熟成されたもの。ワインの奥深さを感じるこのワインは、ゆっくりしたひとときに無上の喜びを運んでくれることでしょう。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
シャルドネ	100%	北海道余市郡余市町登町	木村農園	2020/11/12	100%

収穫方法：手摘み

醗酵・熟成	全房プレス。36時間後にデブルバージュを行い、70%をクヴェヴリ、30%を古樽に澱引きした。14°C~18°Cの低温で、3カ月間、野生酵母による醗酵を行った。醗酵後、澱の上で14カ月間、熟成。ブレンドのために、ステンレスタンクに澱引き。無濾過でビン詰めした。				
ビン詰	ビン詰日：2022/06/16 本数：1,700本（750ml） アルコール：12.6% 残糖：3.0g/L				

Bruce Gutlove テイस्टィング コメント	色合いは、澄んだストロベリーエロー。未熟なパイナップル、はっさく、若干のスモークーキさ、軽い葉物やグリーンオリーブの香り。口当たりは、ミディアムボディでストラクチャーが良い。青リンゴと洋ナシが前面に出ており、フィニッシュに顕著なクヴェヴリの土っぽさがある。酸味とタンニンがあり、フィニッシュにミネラルが感じられる。2022年から、5年~7年にわたって飲み頃。				
テイस्टィング コメント	香りは熟したリンゴやグレープフルーツの果実に、トマトや陳皮、唐辛子、桐、青のりなどの香りを複雑に感じる。味わいは全体を引き締める伸びのある酸とリッチなアルコール、フレッシュな果実味が口の中にゆっくりと広がっていく。				
料理との相性	ホタテのセビーチェ、わさび菜のサラダ、静岡おでん、鯉の葉焼き、蟹の甲羅焼き、お好み焼き、甘鯛のクルスティアン、牡蠣フライのタルタルソース、パプリカとインゲン豆のブレゼ、アスパラと蛸のリゾット				
飲み頃	2023年から2025年は、フレッシュな果実味のある味わいが続く。 2026年からは、熟成により果実の香りが落ち着き、味や凝縮感が増して味わいの向上が期待できるだろう。				

こことあるシリーズは、岩見沢の10R(とある)ワイナリーと足利のココ・ファーム・ワイナリーのコラボレーションによって生まれた“美味しい適地適品種”のワインです。 2023/1/10