

こことあるシリーズ 2021 シャルドネ



ブルゴーニュ地方の白ワインやシャンパーニュ地方のスパークリングワインを代表するシャルドネ種の葡萄は、今や世界中のワイン産地に植えられています。南北に長い日本でも、北から南までシャルドネ種の葡萄が育てられ、たくさんの色々なタイプのワインが生まれています。

「2021 こことあるシリーズシャルドネ」は、2021年の暑い夏を過ごした余市産シャルドネ 100%の白ワインです。北海道余市の木村農園で10月28日に収穫されたシャルドネも、同じく余市の荒農園で11月5日に収穫されたシャルドネも各々素晴らしい葡萄でした。

醸造は岩見沢の10Rワイナリーで行いました。まずは葡萄の房をそのまま全房プレスし、その後、36時間後にダブルバージュ。压榨して得た果汁を低温で1.5日ほど置き、上澄みの不純物が混じっていない部分のみを、フレンチオークの新樽とステンスタックに澱引きしました。野生酵母による自然な発酵は16°C~20°Cで1.5ヶ月間続き、醗酵後、澱とともに6ヶ月間熟成させました。その後、ブレンドのためステンレス容器に澱引きし、ノンフィルターでビン詰めしました。

熟したピーチとパイナップルのトーン、リッチで丸みのあるフィニッシュ。ワインの豊かさが口いっぱいに広がります。北海道のシャルドネの魅力を表現した白ワインになりました。

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	2021/10/28	70%
		北海道余市郡余市町美園町	荒農園	2021/11/5	30%

収穫方法：手摘み

醗酵・熟成	全房プレス。36時間後にダブルバージュし、フレンチオークの新樽ドゥミ・ニュイ40%とステンスタック60%に澱引き。16°C~20°Cの中温で1.5ヶ月間、野生酵母による醗酵。醗酵後、澱とともに6ヶ月間熟成。ブレンドのためにステンスタックに澱引き。無濾過でビン詰めした。
ビン詰	ビン詰日：2022/08/18 本数：2,240本（750ml） アルコール：13.5% 残糖：5.0g/L

Bruce Gutlove テイस्टィング コメント	色合いは、澄んだストローイエロー。香りは、グリルしたパイナップル、ブント、キャラメル、トーストしたヘーゼルナッツ。口当たりはとてリッチ。非常に熟したピーチとパイナップルのトーン、リッチで丸みのあるフィニッシュ。適度な酸味と後味に心地よい苦味。2022年から、3年~5年にわたって飲み頃。
テイस्टィング コメント	香りはリンゴやアプリコット、黄桃の果実に、ヒノキやシナモン、石灰、干し草、墨汁の香りを複雑に感じる。味わいはしっかりとアタックにヘーゼルナッツのような香ばしさと旨味、丸みをおびた心地よい酸と華やかな果実味がまとまりあい、アルコールのボリュームを伴った長い余韻が続いていく。
料理との相性	かぼちゃのブルーテ、ウドのお浸し、栗きんとん、キノコのバターオイル焼き、エビとパクチーの生春巻き、太刀魚の白焼き、牡蠣のシーフードカレー、ミートボールのクリーム煮、豚バラ肉のコンフィ
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。

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