

フィールドノート 2022 野帳



このワインは、とても記念すべきワインです。高温多湿の日本の気候でも元気に育つ適地適品種の葡萄品種を世界中のワイン産地から探す一方、気候変動のなかでも、持続的に葡萄を栽培し美味しいワインを造っていくために開いた山形県上山の葡萄畑のファースト・ヴィンテージのワインだからです。

上山市松沢地区で地元の方々のご協力を得ながら開墾し苗木を植えたこののどかな葡萄畑を、私たちはカミノ・ヴィンヤード“Camino Vinyard”と名付けました。Camino(カミノ)とは、スペイン語で道、イタリア語で暖炉の意味です。朝晩の気温差が大きく、葡萄の生育に好環境なこのカミノ・ヴィンヤードには、2020年春、シャルドネ、カベルネ・フラン、アルバリーニョ、プティ・マンサン、シュナン・ブラン、リースリング・リオンなどの葡萄を植樹しました。そして、2022年秋、こころみ学園生たちと一緒に葡萄畑に実った葡萄を初収穫し、ココ・ファームで醸造しました。半分以上がフィールド・ブレンド。野生酵母で醗酵させました。ラベルは2022年夏、天に旅立った唐仁原教久さんのイラストです。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
シャルドネ	42 %	山形県上山	こことある上山	2022/10/07	42 %
カベルネ・フラン	19 %			2022/10/26	19 %
アルバリーニョ	15 %			2022/10/07	15 %
プティ・マンサン	13 %			2022/10/25	13 %
シュナン・ブラン	8 %			2022/09/16	8 %
リースリング・リオン	3 %			2022/10/07	3 %
収穫時の糖度（平均）約20.7°Brix			収穫方法：手摘み		

醗酵	上山の6品種を収穫ごとに全房でプレス。一晩低温で静置し、翌日デブルバージュ（醗酵前澱引き）でステンレスタンクへ移動。20°C前後で1週間、木樽とステンレスタンクで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。シャルドネ、アルバリーニョ、リースリング・リオンについては混醸した。		
熟成	6割を木樽、4割をステンレスタンクで2カ月熟成の後、全てブレンド。その後、ステンレスタンクでさらに4カ月熟成、ビン詰前に澱引きを行った。		
ビン詰	澱引き後、清澄せず無濾過でビン詰。 アルコール: 11.3 %	ビン詰日: 2023/04/25 酸度: 5.0 g/L.	本数: 1,164 本(750ml) 残糖: 1.9 g/L.

テイスティングコメント	色合いは澄んだストロイイエロー。香りはリンゴや洋梨、パイナップルに、トーストや干し草、オーク樽など複雑に感じる。味わいは熟した果実と和柑橘を感じ、スッキリとした酸が全体を引き締める。余韻には、香ばしさと旨味が広がっていく。		
料理との相性	ホワイトマッシュルームのサラダ、サーモンのミキユイ レモンソース、ブラックオリーブとタコのマリネ、帆立のバター焼き、舌平目のエチューベ、牡蠣フライのタルタルソース、車海老のエビチリ、地鶏ハーブ焼き、豚肩ロースのブレゼ		
飲み頃	2023 年から 2026 年は、フレッシュで豊かな果実味のある味わいが続くだろう。2027 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。		

2023/11/10