# 2022 森と空




2018年開墾の北海道栗沢町茂世丑の葡萄畑「ヴィンヤード・モゥ」。この葡萄畑からはじめて誕生するスティルワインは清らかな白ワインです。

2022年の葡萄畑周辺は、積算気温が平年並みで、猛暑日もなく、冷涼な年でした。気温の推移は偏りのないバランス型で、開花から結実までは標準的なペースで進みました。しかし、果実肥大からベレゾンにかけての8月は記録的な多雨・寡照となり、果実の生育が鈍るとともに、病害リスクも高まりました。9月以降は天候が回復して成熟が進んだものの、突出した個性というよりは素直な果実味にまとまり、北海道らしい穏やかな仕上がりとなりました。収穫した葡萄はそのままフィールドブレンドで、野生酵母で醗酵させました。

ニューヨークに生まれカリフォルニアで腕を磨いたブルース・ガットラヴや、パリ生まれでボルドーやブルゴーニュで腕を磨いたロマン・ヴァインシュトック、北海道大学農学部森林科学科出身で才能と情熱に溢れた川野寛。米仏日三人の、伝統を重んじながら先取の精神に富んだ栽培醸造技術から生まれた優雅で本格的な白ワインです。ラベル貼りなどの出荷準備はこころみ学園生たちが行いました。

| 葡萄品種 | 品種割合 | 産地/畑 | 収穫日 | 収穫量 |
|---|---|---|---|---|
| シャルドネ | 35% | 北海道岩見沢市栗沢町茂世丑<br>ヴィンヤード・モゥ | 2022/10/14, 15, 20, 25 | 943kg |
| ピノ・グリ | 34% | | | |
| ソーヴィニョン・ブラン | 20% | | | |
| シルヴァーナ | 6% | | | |
| ソーヴィニョン・グリ | 3% | | | |
| グリューナー・ヴェルトリーナー | 1% | | | |
| その他 | 1% | | | |
| 収穫時の糖度（平均）：約20.1°Brix | | | | |

| | |
|---|---|
| 醗酵 | 醸造場：10R ワイナリー。小さなタンクに葡萄を房ごとプレスして、醗酵のために他のステンレスタンクに軽く澱引きした。醗酵終了後、ワインを澱の上で熟成させマロラクティックを行い、さらに 6 カ月間、澱の上で熟成させた後に澱引き。フレッシュさ、ボディ、テロワール、品種の特徴を保つために無濾過でビン詰めした。 |
| ビン詰 | ビン詰: 2022 年　本数: 492 本(750ml)　アルコール: 12.2 %　酸度: 6.6 g/L.　残糖: 4.4 g/L. |

| | |
|---|---|
| Bruce Gutlove テイスティングコメント | 洋梨、青リンゴ、桃、ドライハーブ、ビスケットのアロマとフレーヴァーを持つミディアムボディのワイン。今、飲んでも楽しめるが、少なくとも 5 年間はビン内熟成するだろう。軽く冷やして、サーブすれば、複雑さと果実味を存分に楽しめる。 |
| テイスティングコメント | 色合いは澄んだイエローゴールド。香りは熟したリンゴやアンズ、カスタードや生姜、火打石などを複雑に感じる。味わいは丸みのある果実味を硬質な酸が引き締め、余韻に酸味と渋みが続いていく。 |
| 料理との相性 | キノコのタルティーヌ、鶏レバーのパテ、マッシュルームのアヒージョ、蒸し鶏とひよこ豆の中華風サラダ、ハモンセラーノ、牛タンの塩焼き、仔羊のハーブグリエ、ザワークラウトとシャリュキュトリー |
| 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。<br>2027 年からは、熟成により一体感が増して、香ばしさや熟成感も出てくるだろう。 |

2026/08/06