

2023 あわここペティアン



微発泡で果実味たっぷりの「あわここペティアン」は、野生酵母による自然な醗酵で、無清澄・無濾過で造られた Petillant(ペティアン)です。ペティアンとは、フランスのロワール地方を中心に「メトード・アンセストラル」と呼ばれる古くからの製造法で造られているワインです。2005 年頃から私たちも“Methode Ancestrale 田舎式醗酵”として、「のぼっこ」などのペティアンを造り続けてきました。

「2023 あわここペティアン」は野生酵母が醗酵を続けた状態でビン詰しました。その結果、澱のくもりや細かい気泡が残るフレッシュでフルーティなワインになりました。良く冷やして静かに栓を開け、開栓後は冷蔵保存の上なるべく早くお召し上がりください。

| 葡萄品種 | 品種割合 | 産地 | 収穫日 | 使用割合 |
|--------------|------|-----------------|--|------|
| 甲州 | 35 % | 山梨県甲州市勝沼 | 2023/09/18, 25, 10/02, 08 | 35 % |
| ケルナー | 34 % | 北海道余市 | 2023/10/23, 26, 11/18, 23 | 34 % |
| ドルンフェルダー | 8 % | 北海道余市 | 2023/10/11, 23, 26 | 8 % |
| カベルネ・ソーヴィニヨン | 7 % | 山形県上山 | 2023/10/19, 24 | 6 % |
| | | 長野県高山村 | 2023/10/05, 09 | 1 % |
| マスカット・ベリーA | 5 % | 山梨県甲州市勝沼 | 2023/09/25, 10/02, 08, 18 | 5 % |
| シャルドネ | 3 % | 長野県高山村、安曇野 | 2023/09/13, 19, 21, 25, 10/02, 03 | 2 % |
| | | 山形県上山 | 2023/09/12, 23, 10/02 | 1 % |
| メルロ | 3 % | 長野県高山村、安曇野 | 2023/09/25, 28, 10/11, 24 | 3 % |
| カベルネ・フラン | 2 % | 山形県上山 | 2023/10/16, 27 | 2 % |
| その他 | 3 % | 山形県、北海道、長野県、群馬県 | 2023/08/17, 19, 09/04, 11, 25, 28, 29, 10/02, 03, 05, 06, 07, 09, 16, 18, 20, 22, 23, 25 | 3 % |
| 収穫方法：手摘み | | | | |

| | |
|-----|--|
| 醗酵 | 選果したブドウを除梗後やさしくプレス。一晚低温で静置し、翌日デブルバージュでステンレスタンクへ移動。20°C前後で約3週間野生酵母で醗酵。程よい残糖分のときに醗酵を冷却にて止めた。 |
| 熟成 | ブレンド後、ステンレスタンクで約4カ月熟成 |
| ビン詰 | 澱引き後、清澄せず無濾過でビン詰。ビン詰日: 2024/03/29 本数: 5,429本(750ml) アルコール: 11.8 % 酸度: 4.5 g/L. 残糖: 3.0 g/L. |

| | |
|-------------|--|
| テイスティングコメント | 色合いは濁りのあるうすいアプリコット色。香りはミカンや桃、梨などの果実に、白い花やビスケット、はちみつ、澱やクローブの香りを感じる。味わいは口中に優しい発泡がある。全体を丸みのある酸と熟した果実がまとめ、余韻に澱由来の旨味と微かな渋みが続く。よく冷やして楽しんでください。 |
| 料理との相性 | 生マッシュルームと八朔のマリネ、サーモンと菜の花のテリーヌ、岩ガキ、筍とわかめの若竹煮、原木栽培椎茸の炭火焼き、ヤマメ塩焼き、ホタルイカ酢味噌和え、豚生姜焼、石狩鍋、奈良漬 |
| 飲み頃 | 2024 から 2025 年は、フレッシュでクリーンな味わいを楽しめる。2026 年以降は落ち着いた味わいになるだろう。 |

2024/06/11