

2023 山のシャルドネ



世界中のワイン愛好家に親しまれている白ワイン用葡萄品種、シャルドネ種。そんなシャルドネ種の葡萄は、世界中の畑で世界中の栽培醸造家たちによって栽培され多様なワインが造られています。私たちも「日本の最上級のシャルドネ種」を手に入れるため、日本中の産地に足を伸ばし、たくさんの農家を訪ねました。そしてこの品種に最適な土地と、地に足の着いた優秀な農家に出会うことによって「山のシャルドネ」を造ることができました。「山のシャルドネ」は毎年できるとは限りません。数少ない味わい深い葡萄を受け取り、畑の良さをそのまま引き継いで、自信を持ってお届けできる・・・そんな最高レベルのシャルドネ種からワインを造ることができたときのみリリースしています。

「2023 山のシャルドネ」は長野の優秀な栽培家によって育てられた葡萄を大切に醸造したワインです。上質な葡萄を房ごと搾り、豊かな風味を残すため涼しいところで最低限の果汁の澱引きのみを行い、野生酵母により醗酵させました。醗酵後もタンク中で澱と一緒に熟成させ、野生乳酸菌によるMLF(マロラクティック醗酵)を促しました。MLFを終えた後は、より長く熟成させ、澱引きのみ行い、無清澄・無濾過でビン詰しました。お楽しみいただければ幸いです。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
シャルドネ	99 %	長野県大町	あづみアップル	2023/09/11, 10/03	99 %
プティ・マンサン	1 %	山梨県甲州市塩山	小川畑	2023/09/11	1 %
収穫時の糖度 (平均) 約21.9°Brix			収穫方法：手摘み		

醗酵	やさしくプレスした果汁を一晩低温で静置し、翌日デブルパージュ（醗酵前澱引き）でステンレスタンクへ移動。24°C以下で1週間、500L樽に移動して約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）を続けた。
----	---

熟成	500Lの木樽で7カ月熟成後、澱引きしてブレンドを行った。
----	-------------------------------

ビン詰	澱引き後、清澄せず無濾過でビン詰。ビン詰日：2024/06/18 本数：1,262本（750ml） アルコール：12.3% 酸度：4.6g/L 残糖：5.4g/L
-----	--

テイスティングコメント	色合いは澄んだレモンイエロー。香りは熟したリンゴ、黄桃などの果実に、はちみつやカスタード、オーク樽、スモーキーなニュアンスもあり、複雑に感じる。味わいは、酸味が中程度で繊細な果実とのバランスがよい。中盤からは石灰や鉱物的なニュアンスが出てきて、硬く締まった余韻が続く。
-------------	--

料理との相性	湯葉の刺身、蛤の白ワイン蒸し、長芋の磯辺焼き、鯖の塩焼き、だし巻卵、ブイヤベース、舌平目のヴァプール、地鶏ハーブ焼き、豚しゃぶ、鯛めし
--------	---

飲み頃	2026年から2033年は、果実味のある味わいが続く。 2033年からは、熟成による香ばしさと旨味が増し、より深みのある味わいになるだろう。
-----	---

2026/02/16