

第42回収穫祭記念ロゼワイン



「第 42 回収穫祭記念ロゼワイン」は、日本各地の契約栽培農家さんたちによって大切につくられた葡萄を野生酵母で自然に醸造しました。フレッシュで果実味溢れたチャーミングなロゼワインです。ラベルイラストは agoera さんです。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
メルロ	30%	長野県高山村、安曇野	2024/09/23, 30, 10/03, 04, 08, 09, 17, 22, 27	13%
		群馬県前橋市	2024/09/27	11%
		山形県上山市	2024/10/01	6%
マスカット・ベリーA	13%	栃木県大平町	2024/09/27	9%
		山梨県甲州市勝沼	2024/09/30, 10/07	4%
シャルドネ	13%	長野県高山村、安曇野	2024/09/21, 23, 25, 30, 10/03, 04, 27	13%
カベルネ・ソーヴィニヨン	9%	長野県高山村	2024/10/21, 22, 25, 27	8%
		山形県上山	2024/10/21	1%
甲州	9%	山梨県甲州市勝沼、山梨市	2024/09/17, 19, 20, 24, 25, 30, 10/07	9%
小公子	7%	埼玉県比企郡滑川町	2024/07/31	4%
		山形県上山	2024/08/10, 11	3%
ケルナー	4%	山形県上山	2024/10/11, 14, 18, 25, 11/01	4%
プティ・マンサン	4%	山形県上山	2024/10/01, 07, 10, 22, 25	4%
ミュラー・トゥルガウ	4%	北海道余市町	2024/10/11, 14, 18	4%
その他	7%	北海道、山形県、長野県、群馬県	2024, 2023, 2020, 2019	7%

醗酵	除梗した葡萄をやさしくプレスし得た果汁を 1 晩低温で静置、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。時間をかけ丁寧に搾られたフルーティで旨みのある果汁を 18℃以下に保ち、野生酵母で約 3 週間醗酵。甘味と酸味のバランスが良いタイミングでタンクを冷却、澱引き重たい澱からワインを切り離し醗酵を止めた。すべて混醸。
熟成	ステンレスタンクで約 4 カ月熟成。その後、澱引き・ブレンドし、濾過を行った。
ビン詰	澱引き後、メンブレンフィルターによる濾過を行いながらビン詰。 ビン詰日：2025/02/19, 20 アルコール：11.2% 酸度：4.0g/L 残糖：7.3g/L

テイスティングコメント	色合いは玉ねぎの皮～薄い銅色。香りは日本酒の様な甘い香りやいちごキャンディーのような甘い果実を感じる。口当たりは柔らかな甘さとが軽やかな酸味が口中に広がり、染み入るように余韻へと続いていく。
料理との相性	クレソンサラダ、生ハムメロン、いちごとボッコンチーニのカプレーゼ、ヤシオマスとかき菜のポタージュ、ヤリイカの甘辛煮、いもフライ、キムチチヂミ、ちくわの磯辺揚げ、レバニラ炒め、博多もつ鍋、トムヤムクン、鶏のガランティーヌ
飲み頃	2025 年から 2026 年は、やさしい果実味のある味わいを楽しめる。 2026 年からは、熟成により一体感が増して、香ばしく甘やかな風味が出てくるだろう。

2025/08/26