

2025 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。

「2025 あわここペティアン」は、自社管理畑カミノヴィンヤードのカベルネ・フランを中心に、余市の腕の良い契約栽培農家さんやこころみ学園の自家畑の葡萄など、色々な要素が混じり合って味わいを増しています。野生酵母が醗酵を続けた状態で王冠ビン詰しました。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。

お召し上がりになる際は、ワインをよく冷やし、静かに栓を開けてください。開栓時、吹きこぼれることもございますので大きめのボウルの中で開栓、またはピッチャーなどで吹きこぼれそうなワインを受け止めてください。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	畑	収穫日	使用割合
カベルネ・フラン	68 %	山形県上山	カミノヴィンヤード	2025/10/28	68 %
シルヴァーナ	28 %	北海道余市	荒農園	2025/11/01, 04	28 %
アルバリーニョ	3 %	山形県上山	カミノヴィンヤード	2025/10/29	3 %
マスカット・ベリーA	1 %	栃木県佐野市、足利市	こころみ学園	2025/10/31, 11/04	1 %
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、翌日ダブルバージュでステンレスタンクへ移動。20℃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	仕込みからビン詰まで約1カ月。				
ビン詰	澱引き後、清澄せず無濾過でビン詰。ビン詰日: 2025/12/1 本数: 5,369 本(750ml) アルコール: 10.6 % 酸度: 3.6 g/L. 残糖: 2.4 g/L.				
テイスティングコメント	香りは、和梨のような果実香と澱由来のイースト香、花のニュアンスを感じる。味わいは、おだやかな酸と日本酒のような丸みがあり、泡によって軽やかで飲み心地の良い印象に仕上がっている。余韻には澱由来の旨味と、微かな苦みが続く。常温で開栓すると吹きこぼれるため、よく冷やしてから開栓するのがおすすめ。				
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、しらすと大葉のピザ、海老とアボカドのサンドイッチ、白アスパラのオランダーズソース、筍とわかめの若竹煮、原木栽培椎茸の炭火焼き、ヤマメの塩焼き、ホタルイカの酢味噌和え、山菜の天ぷら、帆立のカルパッチョ、白身魚の昆布締め、鮑の柔らか煮、雲丹を添えた冷製茶碗蒸し、平目のムニエル、ブルブランソース				
飲み頃	2026～2027 年は、フレッシュでクリーンな味わいを楽しめるだろう。 2027 年以降は、落ち着いた味わいになるだろう。				

2026/06/18