2025 月を待つ



1969 年に公認されたケルナー種の葡萄は、今では現代ドイツの葡萄交配の大傑作と言われています。品種名は、19 世紀にグラス 1 杯のワインを自然の薬として飲むよう勧めたヴュルテンベルグの医者で、酒宴の歌の作家でもある Justinus Kerner 氏にちなんだもの。現在はドイツをはじめオーストリアやイタリア、スイスまたイギリスやカナダ等でも栽培されています。日本の北海道では、農林水産省の 2014 年統計によると 57.3 ヘクタール。私たちもケルナーが持つ、華やかな香り、みずみずしい酸、豊かなフルーツに魅力を感じ、余市の契約栽培農家さんたちに栽培をお願いしています。
「2025 月を待つ」は、果実味豊かでリッチな味わいの白ワインです。ワインの名前の由来は「出る月を待つべし、散る花を追うことなかれ」という江戸時代の中根東里の言葉から名付けました。この清貧の儒学者が佐野にひらいた村塾の壁書にこの言葉があったそうです。(磯田道史著「日本人の叡智」新潮新書) そういえば、“Here Comes The Moon ほら、月が顔を出すよ”という名曲もありました。さあ、お月さまと一緒に、この自然のエレガンスをゆっくりと楽しみましょう。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
ソーヴィニョン・ブラン	54%	北海道余市	荒農園	2025/10/24, 11/01	27%
			才川農園	2025/10/18, 21	17%
			ヴィンヤード・リベルテ	2025/10/21	10%
ケルナー	45%		ヴィンヤード・リベルテ	2025/10/21, 24, 11/01	45%
アリゴテ	1%		荒農園	2025/11/01	1%
収穫時の糖度（平均）約22.7°Brix			収穫方法：手摘み		

醗酵	品種ごとに別々のタンクで仕込んだ。どちらも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。16～20日間、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	ステンレスタンクで約7カ月熟成。その後、澱引きしてブレンドを行った。
ビン詰	澱引き後、無濾過でビン詰。 ビン詰日：2026/06/18　　本数：6,817 本(750ml) アルコール：13.6%　　酸度：4.7 g/L.　　残糖：1.2g/L.

テイスティングコメント	香りは桃やグレープフルーツの果実香に加え、ヨーグルト、ミントなどのニュアンス。 口当たりは穏やかな酸とリッチな果実味。アルコール由来のボリューム感とオイリーな質感があり、海藻のようなほのかな塩味がアクセントになっている。余韻には旨味が穏やかに広がり、染み入るような心地よい味わいが長く続いていく。
料理との相性	ゆば刺し、ホタテのカルパッチョ、蒸し牡蠣、鮭のルイベ、ホッケの塩焼き、鶏モモ肉の炭火焼き、豚しゃぶ胡麻だれ、菜の花とカラスミのパスタ、十勝ラクレット、桃のコンポート
飲み頃	2026 年から 2028 年は、フレッシュな果実味のある味わいが続く。2028 年からは、熟成によりオイリーさと香ばしさが増し、まとまりのある味わいになるだろう。

2026/10/13

2025 Here Comes The Moon



Here Comes the Moon is made from the Kerner grape, a variety relatively unknown to most. It was developed in Germany in the 1950s and is grown to produce outstanding wines in Germany, Austria, northern Italy, and Japan's northernmost island of Hokkaido.

From the first time we attempted making wine from Hokkaido-grown Kerner we've been taken with the tremendous potential that the grape holds. It is marked by an intensity of fruit, strong aromatics, and a crisp spine of acid.

Kerner perhaps reaches its ultimate expression in the coastal hillsides of Yoichi, an hour drive west of Sapporo. Cooking ocean breezes and fertile, iron-rich soils combine to infuse the wines with an extra depth of flavor.

Careful pressing, fermentation using wild yeasts, and a post-fermentation aging period in stainless steel has yielded a powerful wine showing to great effect Kerner's fruit profile.

The origin of the wine's name, Here Comes the Moon, is from a late Edo Period poem which encourages wisdom, patience, and acceptance…

"One should wait for the rising of the moon, yet should not chase after the falling flower petals".

VARIETY	Sauvignon Blanc 54%, Kerner 45%, Aligote 1%
VINEYARD	Yoichi, Hokkaido
HARVEST DATE	18, 21, 24 /10/2025, 01/11/2025
Brix @the Harvest	22.7°Brix (average)
BOTTLIING	Bottled on: 18/06/2026 The number of bottles : 6,817 (750ml)
ANALYSIS DATA	Alcohol：13.6 % Total acidity：4.7 g/L. Residual Sugar：1.2 g/L.

13/Oct/2026