

2022 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、酵母や酸化防止剤を添加せず、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。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。

「2022 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。収穫祭の「できたてワイン」にとても近いワインといえるでしょう。自然派ワイン好きの方だけでなく、みんなの笑顔が目浮かびます。酸化防止剤(亜硫酸塩)を添加していませんので要冷蔵です。良く冷やして静かに栓を開け、開栓後は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
カベルネ・ソーヴィニヨン	53 %	長野県高山村	2022/10/25	28 %
		山形県上山	2022/10/20, 25, 27	25 %
ケルナー	34 %	北海道余市	2022/10/15, 22	34 %
メルロ	4 %	長野県高山村	2022/10/10, 18	4 %
マスカット・ベリーA	4 %	山梨県甲州市勝沼	2022/10/10, 18	4 %
バルベーラ	2 %	群馬県前橋市	2022/10/16	2 %
甲州	1 %	山梨県甲州市勝沼	2022/10/10	1 %
カベルネ・フラン	1 %	山形県上山	2022/10/16	1 %
プティ・マンサン	1 %	群馬県前橋市	2022/10/10	1 %
収穫時の糖度 (平均) 約20.3°Brix		収穫方法：手摘み		

醗酵	除梗した葡萄をやさしくプレスして、タンクに入れる。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 22°C以下に保ち、野生酵母で約1カ月半醗酵させた。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して醗酵を止める。すべて混醸した。		
熟成	ステンレスタンクで約3カ月熟成。その後、軽く澱引き・ブレンド。		
ビン詰	澱引き後、清澄せず無濾過でビン詰。ビン詰日: 2023/02/10 本数: 3,970本(750ml) アルコール: 11.3 % 酸度: 4.6 g/L. 残糖: 15.2 g/L.		

テイस्टィングコメント	色合いは濁りのあるアンバーイエロー。香りは桃や洋梨の果実に、白い花やビスケット、澱の香りを感じる。味わいは軽やかで口中に優しい発泡と甘さが調和する。全体を丸みのある酸とフレッシュな果実がまとめ、余韻に澱由来の旨味と微かな渋みが続く。		
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、里芋のあんかけ、筍とわかめの若竹煮、原木椎茸の炭火焼き、海老しんじょう、のどぐろの塩焼き、豚バラ肉と長ネギの八角煮、石狩鍋		
飲み頃	2023 から 2025 年は、フレッシュでクリーンな味わいを楽しめるだろう。2026 年からは、一体感が増えて、まろやかさが出てくるだろう。		

2023/03/20