

2022 月を待つ



1969年にドイツで開発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ドイツだけでなく世界各地で栽培されています。2014年、日本の北海道のケルナーの栽培面積は57.3ヘクタール(農林水産省統計)。私たちもケルナーが持つ、華やかな香り、みずみずしい酸、豊かな果実味に魅力を感じ、余市の腕のよい契約栽培農家さんたちにケルナーの栽培をお願いしています。

「2022月を待つ」は、ケルナー種主体の果実味豊かでリッチな味わいの白ワインです。ワイン名は「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」というジョージ・ハリソンの名曲もありました。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
ケルナー	91%	北海道余市	藤澤農園	2022/10/29, 11/01, 05	67%
			長谷川農園	2022/10/25, 27, 29, 11/01, 05	10%
				2021/10/09, 12	1%
			荒農園	2022/10/25, 27	8%
				2021/10/28, 11/02	1%
才川農園	2022/10/29	1%			
			2021/10/09, 12, 16	3%	
ソーヴィニヨン・ブラン	8%	北海道余市	藤澤農園	2022/11/05	8%
シャルドネ	1%	北海道余市	長谷川農園	2022/11/05	1%
収穫時の糖度(平均) 約22.1°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、翌日ダブルバージュ(醗酵前澱引き)でステンレスタンクへ移動。23°C以下で3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)を続ける。
熟成	ステンレスタンクで6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、濾過を行いながらビン詰。ビン詰日: 2023/06/09 本数: 4,351本(750ml) アルコール: 12.8% 酸度: 4.9 g/L. 残糖: 5.0g/L.

テイスティングコメント	香りはパッションフルーツやあんずの果実に加え、はちみつやヨーグルト、紅茶などを華やかに感じる。口当たりはキリっとした酸と果実味、みずみずしさが全体を支え、余韻に熟した葡萄由来の旨味とほろ苦さが続いていく。
料理との相性	サーモンのミキユイ、よだれ鶏、フォアグラのフラン、ホタルイカのペペロンチーノ、ブータンノワール、サンマの炭火焼き、青椒肉絲、ジャークチキン、麻婆豆腐、鶏モモ肉の柚子味噌焼き、キーマカレー、ナシゴレン
飲み頃	2023年から2026年は、フレッシュな果実味のある味わいが続く。2027年からは、熟成によりオイリーさと香ばしさがでてくるだろう。

2023/09/12