

こことあるシリーズ 2022 シャルドネ



白ワイン用葡萄品種のなかで最も知名度の高いシャルドネ種。フランスのブルゴーニュ地方の白ワインやシャンパーニュ地方のスパークリング・ワインだけでなく、今や世界中のワイン産地で育てられています。カリフォルニア、オーストラリア、ニュージーランド、チリ、南アフリカ・・・そして日本。環境への順応性が高く、幅広い環境下で栽培できるシャルドネも、発芽が早いと霜に襲われやすく、石灰岩土壌を好むなど日本の気候風土では長い間、栽培が難しい品種と言われてきました。しかし、今では、日本の北から南までシャルドネ種の葡萄が育てられ色々なタイプのワインがつくられています。

2022年の北海道余市は2021年に続き早く雪が解け、萌芽も例年より早く、開花も順調でした。また暑く乾燥した天候が8月中旬まで続き、日中の最高気温は25~31°Cにもなりました。8月に久しぶりの降雨があった後、お盆過ぎからは夜間の気温が下がり、10日から14日早い収穫となりました。北海道余市の木村農園と荒農園で収穫されたシャルドネも理想的なヴィンテージとなりました。香り高くキレの良い上質なアロマ、糖・酸ともに素晴らしく北海道のシャルドネの魅力を表現しています。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫年	使用割合
シャルドネ	100%	北海道余市郡余市町美園町	荒農園	2022年	54%
		北海道余市郡余市町登町	木村農園		46%

収穫方法：手摘み

醱酵・熟成	シャルドネは小さなタンクに房ごとプレスし、醱酵を開始するために別のステンレスタンクに軽く澱引き。野生酵母による醱酵がしっかりしたのを確認し、約半分は大きな600mlサイズのオーク樽に移動して醱酵を続けた。その後、フレンチオークの新樽とステンレスタンクで醱酵させたものを約50%ずつ混ぜて、醱酵・熟成をさせた。醱酵が完全に終了してからは、酵母の澱の上で熟成され、自然の乳酸醱酵が行われた。澱の上でさらに6カ月熟成させた後、澱引きし、軽く酸化防止剤を加えた。フレッシュさやボディ、テロワール、品種の特徴を保つために無濾過でビン詰めされた。				
-------	---	--	--	--	--

ビン詰	ビン詰日：2023年	本数：1,320本 (750ml)	アルコール：12.5%
-----	------------	-------------------	-------------

Bruce Gutlove テイスティング コメント	ライム、青リンゴ、スモーク、砂糖漬けの桃、栗のアロマとフレーヴァーを持つミディアムボディ。今、飲んで楽しむのが、ビン内熟成で少なくとも5年は熟成するだろう。軽く冷やすと、複雑さと果実味を存分に楽しめる。
----------------------------------	---

テイスティング コメント	香りは、熟したリンゴやアプリコット、はちみつ、ジャスミン、石灰、干し草などを複雑に感じる。味わいは、しっかりとしたアタックに心地よい酸と華やかな果実味がまろまりあい、アルコールのボリュームを伴ったリッチな余韻が続いていく。
-----------------	---

料理との相性	生牡蠣、ウドのお浸し、ホワイトアスパラガスのオランダーズソース、ふきのとうのフリット、エビとパクチーの生春巻き、太刀魚の白焼き、メカジキのバスク風煮込み、フリカッセドプーレ、生ハムのリゾット
--------	---

飲み頃	2024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、熟成により複雑さと持続性が増して味わいの向上が期待できるだろう。
-----	--

こことあるシリーズは、岩見沢の10R(とある)ワイナリーと足利のココ・ファーム・ワイナリーのコラボレーションによって生まれた“美味しい適地適品種”のワインです。
2023/12/25