

フィールドノート 2022 ペット・ナット・モウ



2018年、北海道に開墾した葡萄畑の地名は茂世丑(もせうし)。10RワイナリーのBruceさんにとってこの地名は「もう-Say-丑(うし)」・・・「もう～と言う牛」を連想させるそうです。そこで、この畑はヴィンヤード・モウ(Vineyard moo)と命名されました。ヴィンヤード・モウ発の「2022ペット・ナット・モウ」。2022年の北海道は、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℃。お盆過ぎから夜間の気温が下がったため、香り高くキレの良い上質なアロマが蓄積した葡萄ができました。バッカス、ミュラー・トゥルガウ、ピノ・グリ、オーセロワ、サシー、シャルドネ、アリゴテ。ピノ・ムニエなどの葡萄品種をフィールドブレンドで、野生酵母で醗酵させました。無清澄・無濾過・酸化防止剤無添加。みずみずしく発泡性のあるペティアン・ナチュラル Petillant Naturel (ペットナット Pet Nat)です。

葡萄品種	品種割合	産地/畑	収穫日	収穫量
バッカス	44%			
ミュラー・トゥルガウ	13%			
ピノ・グリ	13%			
オーセロワ	10%			
サシー	7%	北海道岩見沢市栗沢町茂世丑/ ヴィンヤード・モウ	2022/09/22~10/19	1,254kg
シャルドネ	4%			
アリゴテ	3%			
ピノ・ムニエ	3%			
ジーガレーベ	2%			
ゲヴェルツトラミネール	1%			

醗酵・熟成	葡萄は完熟のピークに少量ずつ収穫して、10Rワイナリーの醸造場ですべて混醸した。優しく全房プレスして、容量に応じたタンクで野生酵母を使用し低温で醗酵させた。醗酵による柔らかな泡とフローラルなアロマを保つために、醗酵の終盤でシャンパンボトルにビン詰め。ビン内で4カ月間熟成させた後、デゴルジュマンを行った。無清澄、無濾過。酸化防止剤無添加。			
ビン詰	最初のビン詰: 2022/10/26 ディスゴージボトリング: 2023/04/26, 27 本数: 750本(750ml) アルコール: 11.5% 酸度: 6.2 g/L. 残糖: 5.3 g/L.			

Bruce Gutlove テイスティング コメント	このワインはライム、花、グレープフルーツ、洋ナシのアロマとフレーバーを持つミディアムボディのワイン。口に含むと生き生きとした泡を感じ、ワインをフレッシュで軽やかに保っている。現在飲み頃だが、今後2年間はビンの中でさらに良くなるだろう。冷やして飲むと、ワインのフルーティで爽やかな特徴を存分に楽しめる。			
テイスティング コメント	色合いは輝きのあるレモンイエロー。香りは洋梨やカリン、花の蜜やカモミール、火打石など複雑に感じる。味わいは優しい口当たりの泡で、華やかな果実味とミネラル感がうまく溶け合い、余韻に酸味と旨味が続いていく。			
料理との相性	鱈のブランドド、ホタテとグレープフルーツのサラダ、キッシュ・ロレーヌ、真鯛のポワレバジルソース、ムール貝の香草ワイン蒸し、イカと魚介のパエリア、鶏肉のローズマリー風味オープン焼き			
飲み頃	2023年から2026年は、フレッシュで豊かな果実味のある味わいが続く。 2027年からは熟成により一体感が増して、香ばしさや熟成感も出てくるだろう。			

2024/05/27