

フィールドノート 2022 森と空



2017年開墾の栗沢町茂世丑の葡萄畑「ヴィンヤードモウ」。この葡萄畑からはじめて誕生するスティルワインは清らかな白ワインです。

2022年は、平年よりやや暖かったものの、北海道の葡萄生産者にとっては典型的な年でした。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℃。お盆以降は夜間の気温が下がり、風味とアロマがよく蓄積され、キレのよい酸がもたらされました。

葡萄をそのままフィールドブレンドで、野生酵母で醗酵させました。ニューヨークに生まれ、カリフォルニアで腕を磨いたブルース・ガットラヴや、パリ生まれでボルドーやブルゴーニュで腕を磨いたロマン・ヴァインシュトック、北海道大学農学部森林科学科出身で才能と情熱に溢れた川野寛。米仏日三人の、伝統を重んじながら先取の精神に富んだ栽培醸造技術から生まれた、優雅で本格的な白ワインです。ラベル貼りなどの出荷準備はこころみ学園生たちが行いました。

葡萄品種	品種割合	産地/畑	収穫日	収穫量
シャルドネ	35%			
ピノ・グリ	34%			
ソーヴィニヨン・ブラン	20%			
シルヴァーナ	6%	北海道岩見沢市栗沢町茂世丑 ヴィンヤード・モウ	2022年	943kg
ソーヴィニヨン・グリ	3%			
グリュナー・ヴェルトリーナー	1%			
その他	1%			

醗酵	醸造場：10R ワイナリー。小さなタンクに葡萄を房ごとプレスして、醗酵のために他のステンレスタンクに軽く澱引きした。醗酵終了後、ワインを澱の上で熟成させマロラクティックを行い、さらに6カ月間、澱の上で熟成させた後に澱引き。フレッシュさ、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した。
ビン詰	ビン詰：2022年 本数：492本(750ml) アルコール：12.2% 酸度：6.6 g/L. 残糖：4.4 g/L.

Bruce Gutlove テイスティング コメント	洋梨、青リンゴ、桃、ドライハーブ、ビスケットのアロマとフレーヴァーを持つミディアムボディのワイン。今、飲んでも楽しめるが、少なくとも5年間はビン内熟成するだろう。軽く冷やして、サーブすれば、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	色合いは澄んだイエローゴールド。香りは熟したリンゴやアンズ、カスタードや生姜、火打石などを複雑に感じる。味わいは丸みのある果実味を硬質な酸が引き締め、余韻に酸味と渋みが続いていく。
料理との相性	キノコのタルティーヌ、鶏レバーのパテ、マッシュルームのアヒージョ、蒸し鶏とひよこ豆の中華風サラダ、ハモンセラーノ、牛タン塩焼き、仔羊のハーブグリエ、ザワークラウトとシヤリュキュトリー
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。

2024/03/13