

2023 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、野生酵母による自然な醗酵で、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。2005 年頃から私たちも“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。

「2023 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、澱のくもりや細かい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。良く冷やして静かに栓を開け、開栓後は冷蔵保存の上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
甲州	35 %	山梨県甲州市勝沼	2023/09/18, 25, 10/02, 08	35 %
ケルナー	34 %	北海道余市	2023/10/23, 26, 11/18, 23	34 %
ドルンフェルダー	8 %	北海道余市	2023/10/11, 23, 26	8 %
カベルネ・ソーヴィニオン	7 %	山形県上山	2023/10/19, 24	6 %
		長野県高山村	2023/10/05, 09	1 %
マスカット・ベリーA	5 %	山梨県甲州市勝沼	2023/09/25, 10/02, 08, 18	5 %
シャルドネ	3 %	長野県高山村、安曇野	2023/09/13, 19, 21, 25, 10/02, 03	2 %
		山形県上山	2023/09/12, 23, 10/02	1 %
メルロ	3 %	長野県高山村、安曇野	2023/09/25, 28, 10/11, 24	3 %
カベルネ・フラン	2 %	山形県上山	2023/10/16, 27	2 %
その他	3 %	山形県、北海道、長野県、群馬県	2023/08/17, 19, 09/04, 11, 25, 28, 29, 10/02, 03, 05, 06, 07, 09, 16, 18, 20, 22, 23, 25	3 %
収穫方法：手摘み				

醗酵	選果したブドウを除梗後やさしくプレス。一晚低温で静置し、翌日デブルバージュでステンレスタンクへ移動。20°C前後で約3週間野生酵母で醗酵。程よい残糖分のときに醗酵を冷却にて止めた。
熟成	ブレンド後、ステンレスタンクで約4カ月熟成
ビン詰	澱引き後、清澄せず無濾過でビン詰。 アルコール: 11.8 % 酸度: 4.5 g/L. 残糖: 3.0 g/L. ビン詰日: 2024/03/29 本数: 5,429 本(750ml)

テイस्टینگコメント	色合いは濁りのあるうすいアプリコット色。香りはミカンや桃、梨などの果実に、白い花やビスケット、はちみつ、澱やクローブの香りを感じる。味わいは口中に優しい発泡がある。全体を丸みのある酸と熟した果実がまとめ、余韻に澱由来の旨味と微かな渋みが続く。よく冷やして楽しんでください。
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、岩ガキ、筍とわかめの若竹煮、原木栽培椎茸の炭火焼き、ヤマメ塩焼き、ホタルイカ酢味噌和え、豚生姜焼、石狩鍋、奈良漬
飲み頃	2024 から 2025 年は、フレッシュでクリーンな味わいを楽しめる。2026 年以降は落ち着いた味わいになるだろう。

2024/06/11