

## 2023 月を待つ



1969年ドイツで開発されたケルナー種の葡萄は今ではドイツの葡萄交配の大傑作とされています。品種名は、19世紀にグラス1杯のワインを自然の薬として飲むよう勧めたヴェルテンベルグの医者で、酒宴の歌の作家でもある Justinus Kerner 氏にちなんだもの。現在はドイツをはじめオーストリアやイタリア、スイスまたイギリスやカナダ等でも栽培されています。北海道のケルナー種栽培面積は 57.3ヘクタール(農林水産省 2014年統計)。私たちが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、余市の藤澤さんの後を継いだ葡萄畑や契約栽培農家さんの畑で栽培しています。「2023 月を待つ」は、果実味豊かでリッチな味わいの白ワインです。ワインの名前の由来は「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	77%	北海道余市	ヴィンヤード・リベルテ	2023/10/26, 27, 30	59%
			才川農園	2023/10/16, 19	12%
			長谷川農園	2023/10/26, 27, 30	6%
ソーヴィニヨン・ブラン	22%	北海道余市	才川農園	2023/10/23	9%
			荒農園	2023/10/27, 30	8%
			ヴィンヤード・リベルテ	2023/10/30	5%
アリゴテ	1%		荒農園	2023/11/03	1%
収穫時の糖度(平均) 約22.6°Brix			収穫方法: 手摘み		

醱酵	2つの葡萄を別々のタンクで仕込んだ。どちらも除梗した葡萄をやさしくプレスし得た果汁を1晩低温で静置、翌日ダブルバージュ(醱酵前澱引き)でステンレスタンクへ移動。22°C以下で10~15日間、野生酵母で醱酵。その後、野生乳酸菌によるMLF(マロラクティック醱酵)を続けた。
熟成	ステンレスタンクで約6カ月熟成。その後、澱引き・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: 2024/06/21 本数: 5,101本(750ml) アルコール: 13.6% 酸度: 4.9 g/L. 残糖: 1.1g/L.
テイस्टینگコメント	香りはグレープフルーツやメロンの果実に加え、ヨーグルト、レモンティーなどの香り。口当たりはしっとりとした酸と果実味があり、アルコール分の甘さを感じつつドライ。海藻のような淡い塩味があり、余韻にかけて染み入るように味わいが続いていく。
料理との相性	サーモンのミキユイ、メヒカリの唐揚げ、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、鶏モモ肉の柚子胡椒焼き、キーマカレー
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、熟成によりオイリーさと香ばしさがでてくるだろう。

2024/08/30