

MV 甲州F.O.S.



イタリアのフリウリ地方やフランスのジュラ地方、そしてジョージアの人たちがつくる渋く複雑でナチュラルな美味しさを持つオレンジ色のワイン。適地適品種の葡萄を探す旅のなかで、それぞれの土地の固有品種がその個性を存分に発揮している様子は、私たちをおおいに勇気づけてくれました。日本固有の葡萄・甲州種のワインは、そのほとんどが淡い色で軽く飲みやすいワインですが、実は甲州種の葡萄は渋味がありとても力強い側面があります。そんな甲州種の魅力を引き出したくて、2004年から私たちは甲州種の葡萄から可能な限り葡萄の香りと成分を抽出したワインを造りはじめました。

F.O.S.とはFermented on Skins(果皮の上で醗酵)の略。このF.O.S.は優れた契約栽培家との信頼関係をもとに、毎年、果皮や種と一緒に、益子焼の甕などで醗酵させながら造っています。

「MV 甲州F.O.S.」も深い色、広がりのある複雑なアロマ、こちよい渋みを有しています。多彩なお料理と思わぬ相性を見せるオレンジ色のこのワインをのんびりお楽しみくださいませう。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
甲州	100%	山梨県甲州市勝沼	秋玉園東夢農場、芳王遊覧園	2022/10/11, 17, 18	67%
			秋玉園東夢農場、秋山農園	2021/10/19	4%
		山梨県山梨市	カノハタ農園	2022/09/28	8%
			カノハタ農園、雨宮畑	2021/09/25	13%
		山梨県甲州市塩山	小川畑	2021/09/24	8%
収穫時の糖度（平均）：約16.5°Brix			収穫方法：手摘み		

醗酵	2022年は2つの方法で仕込んだ。1つ目は除梗した葡萄をステンレスタンク、甕に入れ果皮と一緒に野生酵母で醗酵。糖分が無くなった後、野生乳酸菌によるMLFが起こる。ステンレスタンクは約4カ月、甕は約2カ月間醸した後プレス。2つ目は葡萄を房ごとタンクに入れMC（マセラシオンカルボニック）を約20日間行った後にプレス。ステンレスタンクに入れ約20日醗酵させた。その後野生乳酸菌によるMLF（マロラクティック醗酵）を続ける。2021年のロットは除梗した葡萄をステンレスタンクに入れ一晚スキンコンタクトをした後プレス、デブルバージュ後ステンレスタンクで約2週間醗酵させた。
----	--

熟成	2/3を樽で9~11カ月熟成。1/3をステンレスタンクで12カ月（2022）、24カ月（2021）熟成。その後澱引きし、ブレンドを行った。
----	---

ビン詰	澱引き後、清澄せず無濾過でビン詰。ビン詰日：2023/12/22 本数：4,491本（750ml） アルコール：11.0% 酸度：5.5 g/L. 残糖：2.7 g/L.
-----	--

テイस्टィングコメント	香りはアンズや黄桃、オレンジピールの果実に、茶葉やクローブなどが複雑に香る。味わいは果実味とスパイスをしなやかな酸が引き締め、フェノール成分からくる丸みと渋みが芯となって味わいをかたちづけている。
--------------	--

料理との相性	生ハムと桃のカプレーゼ、トマトとバジルの冷製カッペリーニ、スモークサーモンとクリームチーズのマリネ、いぶりがっこ、香箱蟹、穴子の蒲焼き、炭火焼鳥、餃子、おでん、シェールチーズ
--------	---

飲み頃	2025年から2028年は、果実味、酸味、タンニンなど立体的な味わいを楽しめる。グラス内での変化も楽しめるので、ゆっくりと時間をかけて楽しんで。2029年からは、熟成によりドライフルーツの香りや香ばしさなどが現れ、落ち着きのある印象へ変化するだろう。
-----	---