

2022 山のシャルドネ



世界中のワイン愛好家に親しまれている白ワイン用葡萄品種、シャルドネ種。そんなシャルドネ種の葡萄は、世界中の畑で世界中の栽培醸造家たちによって栽培され多様なワインが造られています。私たちも「日本の最上級のシャルドネ種」を手に入れるため、日本中の産地に足を伸ばし、たくさんの農家を訪ねました。そしてこの品種に最適な土地と、地に足の着いた優秀な農家に出会うことによって「山のシャルドネ」を造ることができました。「山のシャルドネ」は毎年できるとは限りません。数少ない味わい深い葡萄を受け取り、畑の良さをそのまま引き継いで、自信を持ってお届けできる・・・そんな最高レベルのシャルドネ種からワインを造ることができたときのみにリリースしています。

「2022 山のシャルドネ」は長野と北海道の優秀な栽培家によって育てられた葡萄を大切に醸造したワインです。上質な葡萄を房ごと搾り、豊かな風味を残すため涼しいところで最低限の果汁の澱引きのみを行い、野生酵母により醗酵させました。醗酵後もタンク中で澱と一緒に熟成させ、野生乳酸菌による MLF(マロラクティック醗酵) を促しました。MLF を終えた後は、より長く熟成させ、澱引きのみ行い、無清澄・無濾過でビン詰しました。長野県安曇野ぼーのふぁーむの畑からは繊細で上品な後味を、あづみアップルの畑からは背骨となる酸とミネラルを、北海道余市の木村農園の畑からはミネラルと硬質な酸による長い余韻を与えられた日本のシャルドネ。お楽しみいただければ幸いです。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
シャルドネ	92 %	長野県安曇野	ぼーのふぁーむ	2022/10/05	31 %
		長野県大町	あづみアップル	2022/10/05	31 %
		北海道余市町	木村農園	2022/10/07	31 %
プティ・マンサン	8 %	長野県高山村	佐藤農園	2022/10/04, 13	8 %
収穫方法：手摘み					

醗酵	やさしくプレスした果汁を一晩低温で静置し、翌日デブルバージュ（醗酵前澱引き）でステンレスタンクへ移動。23℃以下で約 10 日間、木樽に移動して約 2～3 週間、野生酵母で醗酵。その後、野生乳酸菌による MLF（マロラクティック醗酵）を続けた。
熟成	木樽とステンレスタンクで 7～8 カ月熟成、その後、澱引きしてブレンドを行った。
ビン詰	澱引き後、清澄せず無濾過でビン詰。 ビン詰日：2023/08/10 本数：977 本（750ml） アルコール：11.7 % 酸度： 5.3g/L. 残糖：0.7g/L.

テイスティングコメント	色合いは澄んだレモンイエロー。香りは洋梨や熟したリンゴ、黄桃などの果実に、はちみつやカスタード、オーク樽、火打石など複雑に感じる。味わいは柔らかく芯がしっかりとしている。フレッシュな酸がボディ全体を引き締め、シャルドネらしい旨味とミネラルが長い余韻へとつながっていく。
料理との相性	サーモンのミキユイ レモンソース、エビのラビオリ サフラン風味のクリームソース、舞茸の天ぷら、蛤の酒蒸し、舌平目のヴァブール、地鶏ハーブ焼き、豚肩ロースのブレゼ
飲み頃	2025 年から 2030 年は、フレッシュで豊かな果実味のある味わいが続く。 2030 年からは、熟成により複雑さと持続性が増して味わいの向上が期待できるだろう。

2025/02/20