

2024 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。私たちも 2005 年頃から“Methode Ancestrale 田舎式醗酵”として、「のぼっこ」や「あわここ」などのペティアンを、20 年近く造り続けてきました。

「2024 あわここペティアン」は、2020 年に山形県上山市松沢地区に新しく開かれた Camino Vineyard(カミノ・ヴィンヤード)の葡萄からつくられたペティアンです。Camino とはスペイン語で「道」のこと。このココ・ファーム・ワイナリーの自社管理畑、カミノ・ヴィンヤードでは昨今の気候変動のなかでもよりよい葡萄を育てる道を探って、昼夜の寒暖差のある上山で様々な葡萄を栽培しています。2024 年ヴィンテージの「2024 あわここペティアン」は、カベルネ・フラン、アルバニーニョ、プティ・マンサン、シャルドネなどの葡萄を、こころみ学園の園生たちも手伝って 3 回に分けて収穫、足利の醸造場で野生酵母で醗酵させました。野生酵母が醗酵を続けた状態でビン詰したため、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です。良く冷やして静かに栓をお開けください。酸化防止剤を加えていませんので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	畑	収穫日	使用割合
カベルネ・フラン	91 %	山形県上山	カミノ・ヴィンヤード	2024/10/30, 11/19	91 %
アルバリーニョ	4 %			2024/11/06, 19	4 %
プティ・マンサン	3 %			2024/10/30, 11/06	3 %
シャルドネ	2 %			2024/11/05	2 %
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、翌日ダブルバージュでステンレスタンクへ移動。20℃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	仕込みからビン詰まで約 1 カ月。				
ビン詰	澱引き後、清澄せず無濾過でビン詰。ビン詰日: 2024/12/4 本数: 3,312 本(750ml) アルコール: 10.1 % 酸度: 4.3 g/L. 残糖: 1.2 g/L.				

テイasting コメント	香りは桃、洋梨などの果実に、澱由来のイーストやパンの香りを感じる。柑橘の皮の様な爽やかさもある。丸みのある酸と熟した果実の充実した味わいに、泡があることで、軽やかで飲み心地のよい印象になっている。余韻には、澱由来の旨味と微かな苦みが続く。開栓時は吹きこぼれるため、よく冷やしてからボウルやシンクの中でゆっくり開栓するのがおすすめ。開けてすぐ、グラスに注ぎ気軽に楽しんで。				
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、ピザ、サンドイッチ、ハンバーグ、鶏の唐揚げ、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				
飲み頃	2025 から 2026 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。				

2025/7/10