

## 2023 ペティアン・モウ



2018年、北海道に開墾した葡萄畠の地名は茂世丑(もせうし)。10RワイナリーのBruceさんにとってこの地名は「もう-Say-丑(うし)」…「もう～と言う牛」を連想させるそうです。そこで、この畠はヴィンヤード・モウ(Vineyard moo)と命名されました。

2023年は多くの課題を抱えた年でした。夏は亜熱帯気候の特徴でもある非常に高温多湿な気候を記録しました。このような天候が、北海道まで北上することをめったにありませんが、2023年は起こりました。長く、暑く、湿度の高い夏は、北海道の葡萄栽培農家に多くの問題を引き起こしました。葡萄の酸が失われ、風味が充分に乗らず、病気になりやすく、さらには収穫期までとどまり葡萄をむさぼり食う（例年は葡萄が熟すより前に暖かい地域に移動する）鳥との深刻な戦いでした。

成功の秘訣はありませんが、熟練した農作と柔軟なアプローチにより、非常に良いワインを造ることができました。バッカス、オーセロワ、サシ、シャルドネなどの葡萄品種をフィールドブレンドで、野生酵母で醸酵させました。無清澄・無濾過・酸化防止剤無添加。みずみずしく発泡性のあるペティアンです。早めに飲まれることで、濃厚で柔らかく優しいワインとしてお楽しみいただけます。

葡萄品種	品種割合	産地/畠	収穫日	収穫量
バッカス	47%			
オーセロワ	35%			
サシ	4%			
シャルドネ	3%	北海道岩見沢市栗沢町茂世丑/ ヴィンヤード・モウ	2023/9/23～10/13	4246kg
ピノ・ムニエ	2%			
ピノ・ノワール				
グリューナー、セイベル等	9%			

醸酵・熟成	少量の葡萄を別々に収穫し、バスケットプレスで丁寧に圧搾しました。ワインは野生酵母を使用して中温（16°C～21°C）で約3週間醸酵させ、11月初旬に一次醸酵終了前に濾過してビン詰めしました。ビン内で4ヶ月間熟成させた後、ワインは手作業でルミュアージュしてデゴルジュマンを行いました。
ビン詰	最初のビン詰: 2023/10/18 ディスゴージボトリング: 2024/09/25 アルコール: 12.1 % 酸度: 5.0 g/L. 残糖: 1.0 g/L.

テイスティングコメント	色合いは、淡いレモンイエロー。レモン、未熟なパイナップル、エルダーフラワーの香りにブリオッシュの香りがほんのり漂います。口当たりは軽くエレガントで、力強い泡立ちと明るくすっきりとした後味が楽しめます。食前酒に最適です。このワインは現在飲み頃です。開けて注いで、お楽しみください。
-------------	---

料理との相性	鱈のブランダード、ホタテとグレープフルーツのサラダ、海老と枝豆のかき揚げ、カブレーゼ、ムール貝の香草ワイン蒸し、だし巻き卵、鶏のたたき柚子胡椒添え、ヒラメの昆布締め、梅しそおにぎり
--------	--

飲み頃	2025年から2026年は、豊かな果実味のある味わいが続くだろう。2027年からは熟成により一体感が増して、香ばしさや熟成感も出てくるだろう。
-----	---

2025/07/08