

## 2024 月を待つ



1969 年に公認されたケルナー種の葡萄は、今では現代ドイツの葡萄交配の大傑作と言われています。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ュルテンベルクの医者で、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。日本の北海道では、農林水産省の 2014 年統計によると 57.3 ヘクタール。私たちもケルナーが持つ、華やかな香り、みずみずしい酸、豊かなフルーツに魅力を感じ、余市の契約栽培農家さんたちに栽培をお願いしています。

「2024 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けれ」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	畠	収穫日	使用割合
ケルナー	62%	北海道余市	荒農園	2024/10/14	22%
			ヴィンヤード・リベルテ	2024/10/18	21%
			才川農園	2024/10/11, 14	19%
ソーヴィニヨン・ブラン	38%		荒農園	2024/10/31	34%
			ヴィンヤード・リベルテ	2024/10/31	4%
収穫時の糖度（平均）約23.0°Brix			収穫方法：手摘み		

醸酵	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、翌日デブルバージュ（醸酵前濾過）でステンレスタンクへ移動。23°C以下で14~20日間、野生酵母で醸酵。その後、野生乳酸菌によるMLF（マロラクティック醸酵）を続けた。
熟成	ステンレスタンクで約7ヶ月熟成。その後、濾過してブレンドを行った。
瓶詰	濾過後、無濾過で瓶詰。 瓶詰日：2025/06/04 本数：4,609 本(750ml) アルコール：12.7% 酸度：5.3 g/L. 残糖：0.8g/L.

テイスティングコメント	香りはグレープフルーツやレモンの果実に加え、ヨーグルト、ミントなどの香り。口当たりはフレッシュな酸と果実味があり、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る。
料理との相性	ゆば刺し、サーモンのミキュイ、メヒカリの唐揚げ、ホタルイカのペペロンチーノ、ソーセージとザワークラウト、ホッケの塩焼き、鶏モモ肉の柚子胡椒焼き、かんぴょう巻、キーマカレー
飲み頃	2025 年から 2027 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出てくるだろう。

2025/8/14