第43回収穫祭記念ロゼワイン

「第 43 回収穫祭記念ロゼワイン」は、日本各地の契約栽培農家さんたちによってつくられた葡萄を野生酵母で自然に醸造しました。フレッシュで果実味溢れたチャーミングなロゼワイン。ラベルイラストは霜田あゆ美さんです。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
ケルナー	26%	北海道余市町	2025/10/08, 14, 18, 24,　11/01, 12	9%
			2024/10/31,　11/03	15%
			2023/10/16, 19, 26, 27, 30,　11/03, 06	2%
カベルネ・ソーヴィニヨン	18%	長野県高山村	2025/10/12, 16, 23	12%
		山形県上山市	2025/10/13, 20	6%
シャルドネ	13%	北海道余市町	2025/11/10	10%
		長野県高山村、安曇野、大町市	2025/09/16, 23, 29,　10/03, 05	3%
メルロ	5%	長野県高山村、安曇野	2025/09/23, 25,　10/01, 02, 05, 23	4%
		群馬県前橋市	2025/09/10, 25	1%
ツヴァイゲルト	5%	北海道余市町	2025/10/01, 12, 18,　11/01	5%
ドルンフェルダー	5%	北海道余市町	2025/10/21	5%
甲州	5%	山梨県甲州市、山梨市	2025/09/16, 20, 23, 29, 30,　10/13	5%
プティ・マンサン	4%	長野県安曇野	2025/10/03	3%
		群馬県前橋市	2025/09/25	1%
ソーヴィニョン・ブラン	4%	北海道余市町	2025/10/18, 24,　11/01	3%
		長野県安曇野	2025/09/12	1%
その他	15%	北海道、群馬県、山形県、山梨県、長野県、栃木県	2025, 2023	15%
収穫時の糖度（平均）約21.5°Brix			収穫方法：手摘み	

醗酵	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（醗酵前澱引き）でステンレスタンクへ移動。時間をかけ丁寧に搾られたフルーティで旨みのある果汁を 15°C～19°C 以下に保ち、野生酵母で約 1 カ月醗酵。甘味と酸味のバランスが良いタイミングでタンクを冷却、澱引し重たい澱からワインを切り離し醗酵を止めた。すべて混醸。
熟成	ステンレスタンクで約 5 カ月熟成。その後、澱引き・ブレンドし、濾過を行った。
ビン詰	澱引き後、メンブレンフィルターによる濾過を行いながらビン詰。ビン詰日：2026/02/19, 20 アルコール：11.5%　　酸度：6.0g/L　　残糖：13.5g/L

テイスティングコメント	色合いは玉ねぎの皮～薄い銅色。香りは梨やリンゴ、みかんを思わせる控えめな果実と麹のようなやさしい甘さが重なり、穏やかな印象。口当たりはゆったりとした甘さと軽やかな酸味が口中に広がる。ほのかな苦味が全体を引き締めつつ、染み入るように余韻へと続いていく。
料理との相性	クレソンサラダ、生ハムメロン、いちごとボッコンチーニのカプレーゼ、ヤリイカの甘辛煮、だし巻き玉子、鶏むね肉の蒸し鶏、白身魚のカルパッチョ、帆立のマリネ、ヤシオマスのソテー、鶏のガランティーヌ、豚ヒレ肉のロースト、フレッシュタイプのチーズ
飲み頃	2026 年から 2028 年は、やさしい果実味のある味わいを楽しめる。 2028 年からは、熟成により一体感が増して、さらに香ばしく甘やかな風味が出てくるだろう。

2026/07/27