

2018 農民ドライ



「2018 農民ドライ」は、北海道余市や長野県高山村の契約農家で育った、個性的な香りとしっかりとした酸の白ワイン用葡萄を中心に造られました。2018 年北海道余市は花震いのため葡萄の収量が少なくなりました。でも無理をせず、なるべくシンプルな造りを心がけ、葡萄を軽く搾り、果皮と種を取り除いたジュースをステンレスタンクで醗酵させました。その後ブレンドし、タンクで熟成した後、澱引きし、ろ過してビン詰しました。最終的に、「2018 農民ドライ」もクリーンで雑味なく、葡萄の特徴を表現することができました。お寿司や和食だけでなく、バラエティ豊かな日本の食卓によく合う「日本の小粋な白ワイン」です。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
ミュラー・トゥルガウ	36 %	北海道余市 荒農園	2018/10/10, 15, 19	31 %
		北海道余市 藤澤農園	2018/10/10	5 %
ソーヴィニヨン・ブラン	32 %	長野県高山村 角藤農園	2018/08/29 09/06, 08	32 %
バツカス	14 %	北海道余市 藤澤農園	2018/10/03	14 %
シャルドネ	12 %	長野県高山村 角藤農園	2018/09/08	7 %
		山形県上山 南果連協同組合	2018/09/25	5 %
プティ・マンサン	3 %	長野県高山村 佐藤農園	2018/09/03	3 %
その他	3 %	栃木県、北海道	2018	3 %
収穫時の糖度：20°Brix(平均)				

醗酵	除梗した葡萄をやさしくプレスして、ステンレスタンクに入れる。葡萄の香りを逃がさないように液温20℃以下に保ち、ゆっくりと醗酵させた。ミュラー・トゥルガウは、培養酵母および酵母の栄養源を添加し醗酵させ、それ以外は野生酵母にて醗酵させた。
熟成	タンクで約3~6カ月熟成。その後、澱引き・ブレンドし、ろ過を行った。
ビン詰	ビン詰日：2018/03/26, 27, 28 本数：12,677本(750ml) 10,871本(375ml) アルコール：12.2% 酸度：0.44 g/100 ml 残糖：0.84%

テイastingコメント	色合いは、淡くクリアなライムグリーン。フレッシュで、ラムネ、アスパラガス、乾燥ハーブ、桃や洋梨の熟した香り。アタックは、なめらかで、グレープフルーツなどの柑橘の酸味と甘みのバランスが心地良い。清涼感があり、程よい苦味が続いていく。
料理との相性	茹でたアスパラをおいしい塩で、烏賊と胡瓜の炒め物、鶏笹身の柚子胡椒焼き、新玉葱と桜海老のかき揚げ、稚鮎の天麩羅、パスタ・コン・レ・サルデ、カマンベールチーズ、レアチーズケーキ、レモンタルト
飲み頃	フレッシュ感があり、今飲んでも美味しい。これからの暑い時期は、冷蔵庫でよく冷やして飲むことをおすすめする。いい状態で保管できたら5年ほどで、香ばしさなどの変化の兆しが出始め、液体としての一体感が更に増し、余韻も長くなるだろう。

2019/04/25