

2017年春 ワインのご案内

Domaine Nakajima



いつもドメーヌナカジマをご愛顧頂き有難うございます。ここで醸造免許取得から3度目の秋の仕込みを終えリリースも3回目を迎えました。お蔭様で昨年出荷したワインは生産量が少し増えながらも、無事にほぼ完売いたしました。今回のワインも、やはり前年と違う美味しさを楽しんで頂けると思います。天候、樹齢、そして1年増えた栽培や醸造の経験。自然の恵みをできるだけ変えずに楽しんで頂く為に、今回も補糖や補酸などをせず、酸化防止も抑えたノンフィクションな東御の味わいをドメーヌナカジマでお楽しみ頂きます。

2017年 リリースのワイン

自社畑：赤 カベルネフラン 2015（生産量約 600 本）
 赤 メルロ 2015（生産量約 300 本）
 白 シュナンブラン&ソービニオンブラン 2015（生産量約 170 本）
購入巨峰+自社巨峰：発泡性ロゼ ペティアン・ナチュラル・ロゼ 2016（生産量約 3800 本）

ワインの説明

■自社畑の2015ヴィンテージの個性

2015ヴィンテージは樹齢3~5歳。2014ヴィンテージよりも更に樹の枝葉が充実し、見た目での実の充実が感じられました。例年より早く暖かくなった春から8月までは好天で順調でしたが、8月のお盆明けから9月上旬までの3週間、長い秋雨や台風に見舞われました。収穫が近かった早熟や中熟品種のメルロやシュナンブランは大事な成熟時期の一時期で太陽の恩恵が少し削られてしまいました。それでも殺菌剤のボルドー液散布量を減らしながらも、ベト病などの病気は殆ど出さずに済みました。晩熟品種のカベルネフランは収穫まで何も問題なく順調に良い収穫できました。

●カベルネフラン：房が小さく収穫量が少ない品種（自社で約30hl/ha）。収穫が10月後半と晩熟で、2015年は9月の長雨の影響を受けずにとても良く熟しました。醸造は、収穫時に選果、収穫後は手除梗、樹脂製タンクにて毎日2回の優しいピジャージュ（搾入れ）。醗酵と醸しを一か月ほどした後にプレス。中古樽で12ヶ月熟成して瓶詰前に亜硫酸を少量添加。カベルネフラン88%、メルロ12%。味わいとしては強く主張しない品種ですが低収量で果汁のコクがあり、上品さや、安定感のある心地よい余韻があります。標高が高く、ブルゴーニュ・ルージュのような冷涼感のある香りの印象があります。羊、鴨などの料理が合います。適温16℃。飲み頃は2019年からなので、是非ゆっくり寝かせてから飲んでみてください。

●メルロ：カベルネフランに比べて枝や房が太めの品種ですが、急斜面の畑なので樹勢が落ち着いて収穫量が適度に少なめ（自社で約40hl/ha）。樹齢が上がって枝葉は充実していたのですが、9月上旬までの長雨で果皮着色や糖度に少し影響がありました。醸造はカベルネフランと同じです。メルロ100%。非常に好天だった2014よりは果実味は穏やかですが、代わりに樽の中でもう熟成香が現れ始めました。瓶詰から1年経つ2017年秋頃から、瓶詰時の亜硫酸の影響を越えて複雑な香りが戻ってくると思います。優しい味わいなので、重すぎない豚や鶏料理などに向いています。適温17℃。

○シュナンブラン&ソービニオンブラン（白）：シュナンブランは果皮が薄く酸味の強い品種。果実の灰色カビ病や長雨による裂果に弱いです。2014年はとても良く晴れた秋で、11月まで収穫を待ちましたが、2015年は9月の長雨から徐々に裂果起こったため、裂果し始めの房から順に選果しつつ収穫。収穫量は予定の半分以下でした。初収穫となるソービニオンブランは房の小さい早熟な品種で、収穫量もともと少ない品種なので香りや果汁の厚み、余韻がしっかりしています。樹齢が低いものでも香りは強く華やか。9月の雨で糖度に影響がありましたが、香りは十分。両品種とも選果しながら収穫し、足破碎、搾汁、樹脂タンクや樽での醗酵後、新樽から2年目の112リットル小樽で樽熟成12か月。瓶詰前に亜硫酸少量添加。ブレンド比率は収穫量比と同じCB76%、SB24%。熟成中に自然な揮発酸（お酢のような香り）がやや現れました。それでも揮発酸も全体に溶け込んでいて、複雑で心地よい香り。メルロと同じく瓶詰後1年の2017年秋からが飲み頃です。飲んだ時に個性的でダイナミックな味わいの変化があるため料理に合わせづらいですが、味付けの薄い鶏や豚の料理に向きます。適温16℃。

ペティアン・ナチュラル・ロゼ 2016 < 無添加の少し白濁した発泡ロゼワイン >

★開栓の注意： ガス圧は控えめな 0.8 気圧ですが、酵母のオリが舞い上がっていると開栓時に強く吹き出る恐れがあります。開栓前に冷蔵庫で 1 日以上立てて冷やしてオリを瓶底に下してから開栓して下さい。2014 年や 2015 年よりは少し大人しい発泡となっています。それでも特にバーベキューや食事会のお土産として持ち歩いた直後に開栓する場合は、自宅で一度安全に開栓してガス圧を下げた後、市販の栓をして直してから、お持ち歩きください。

★ワインの造り： 2016 年秋に醸造。東御市内の農家から巨峰を購入（一部自社栽培した巨峰を含む）し、2～3 週間陰干しする一手間を加えた後、破碎、搾汁、自然酵母で醗酵、亜硫酸無添加のまま醗酵終了前に瓶詰。酵母と炭酸ガスを瓶内に閉じ込みました。ガス圧は 0.8 気圧（2015 年 1.2 気圧 / 2014 年 2.5 気圧）。2015 年までは足踏みで巨峰を破碎していましたが、大変だったので 2016 年からは人力で動く木製破碎機を自作し破碎しました。無補糖、無補酸、培養酵母不使用、亜硫酸無添加など、全て無添加です。アルコールは控えめの 10%。

★味わい方： 開栓直後の泡のあるうちは軽い前菜全般と。泡が軽くなってきたら、今度はワインを常温程度に温めて香りや酵母のコクを強調させ、同じく酵母や乳酸菌の風味のある素材（味噌、醤油、乳製品の風味）と。数日経った飲み残しは、料理用にもおススメです。

2015 と比べて、陰干し期間を 4 週間から 2.5 週間に減らしたことで、2016 年の 9 月の日照不足で、2016 は甘い完熟の香りが控えめになりました。酸味と果実味のバランスが釣り合い、上品さがあるのが 2016 の特徴です。

★保存方法： 亜硫酸無添加なので冷蔵庫で保存して下さい。春まで（14℃以下）であれば室温でも大丈夫です。冷蔵保存でも徐々に熟成が進みます。夏以降は甘い果実味が落ち着いた夏の味をお楽しみ下さい。

ワイナリの簡単な説明

- 葡萄畑：長野県東御市。標高 750m～800m 程の南向きの急斜面で、土壌は細かい粘土質や火山灰土。雨の少ない地域であり、さらに日当たりの良い急な傾斜地なので土壌も乾きやすいです。また斜面は風通しが良く、朝晩の風が寒暖差が生むことで、葡萄の実の成熟を助けてくれます。
- 栽培：凝縮した味わいの果実を収穫するために少ない収穫量、少ない土壌栄養、少ない水分、少ない農薬、少ない農作業（^^）が理想です。傾斜地の引き締まった樹は病気にも強いです。高畝と草生栽培、不耕起。春の石灰硫黄合剤と夏季のボルドー液のみで防除。虫はある程度を手で取り、飼っている鶏にあげて殺虫剤は散布していません。急傾斜なのでトラクタ、スピードプレイヤーは使用できません。
- 品種：多い順にカベルネフラン、メルロ、シュナンブラン、ソービニオンブラン、ピノグリ。ロワール品種を植えています。白ワインよりも赤ワインが好きで、赤を重視しています。ペティアンのための自社巨峰畑もあります。東御は特に晩熟品種が良くに熟す土地だと感じています。
- 醸造：上品で優しい味わいのワインが好きなので、そのような醸造を目指しています。優しいロワールやジュラの自然派ワイン、ブルゴーニュの繊細で上品なワイン、サンテミリオンのはすぎない赤が好きです。自然酵母による醗酵、少量の亜硫酸添加は主に流通保管のために瓶詰前に行います。葡萄の力をそのまま味わう為に無補糖、無補酸で醸造したいと思っています。健全な葡萄ほど醗酵や熟成でも安定しているので、高品質志向のブドウ栽培によって、酸化や還元の影響の少ないワインを造ります。
- ワイナリ：葡萄畑と近い位置にあり、フランス・アルザスの小さい田舎の村とそれを囲む急斜面の葡萄畑をイメージして、外観をアルザス風にしました。醸造所は 2 階が自宅、1 階が半地下のコンクリートで、秋には適度な地下の室温が酵母の醗酵を助けてくれます。設備としては通常のワイナリにある電動の破碎機、除梗機、ポンプ、濾過器がありません。突然の停電でもワイン造りができます。代わりに、手作業や手動の機械を使う肉体的には疲れる作業で葡萄やワインの状態を細かく見ながら作業を進めます。そこで見えるブドウやワインの小さい表情の差から、品質改善のヒントを貰います。

- ブログ ”ぶどう畑で逢いましょう” にて日々の作業や販売のお知らせなどを書いています。
- 4 月末のゴールデンウィークからワイナリでワイナリ見学やワイン直売などを予定しております。