

2018年春 ワインのご案内

Domaine Nakajima



平素よりドメーヌナカジマをご愛顧頂き有難うございます。ワイナリ設立より4度目の仕込を終え、早くも5年目を迎えました。このような小さいワイナリーが思ったままのワイン造りをさせて貰えるのは、反面で小規模で至らない事が多々ありながら皆様のご理解と寛容さに支えられているから続けられていると感じております。この幸運な1年1年を無駄にせず、品質重視で、深く考え抜いた仕事を丁寧に積み重ねていきたいと思っています。

2018年 リリースのワイン

カベルネフラン 2016	自社畑	赤ワイン	...	(生産量約 670 本)
メルロ 2016	自社畑	赤ワイン	...	(生産量約 300 本)
シュナンブラン&ソービニオンブラン 2016	...	自社畑	白ワイン	...	(生産量約 210 本)
ペティアン・ナチュラル・ロゼ 2017	購入葡萄&自社畑	発泡性ロゼ	...	(生産量約 9000 本)

ワインの説明

■自社畑の2016ヴィンテージの個性

樹齢：3～6歳。まだ若い樹齢ですが枝葉は成木に近い印象になってきました。

天候：早く暖かくなった春、順調な初夏、梅雨らしい梅雨、良く晴れた夏、台風と秋雨前線で太陽の少ない秋、持ち直した晩秋。夏までは順調で病気などは心配のない年でした。しかし秋から天候不順で太陽に恵まれない秋となりました。各品種で影響の違いはあるものの全品種で重要な9月2週目～10月2週目まで、ただ太陽を待つ秋となりました。台風などによって南からの温かい空気が入り気温が高めで酸の低下が予想され、日照不足で糖度の上昇をどこまで待てるか心配する秋でした。結果的には無補糖、無補酸でもアルコール度数は例年並みになりました。ワインの厚みも8月までの好天で良く備わって来ていました。

●カベルネフラン（赤ワイン）

- ・品種個性：房は粒が少なく、果皮が厚く、房は病気に成り難い。収穫量が少ないので色着きや果汁が濃く、品質の高いワイン造りに向いている。ただし葉はベト病、さび病に弱いので元気な葉を残すことが重要。香りが穏やかなので長く飽きない飲み心地。収穫量は毎年約30hl/haほど。
- ・2016年：夏まで好天で葉の病気は問題なし。9月からの着色期が天候不順と重なったため、太陽が少なく色は控えめ。10月後半は天候が持ち直したので、最後に救われました。
- ・醸造方法：畑において選果しながら収穫、その日のうちに手除梗して発酵タンクへ。樹脂製タンクで醗酵と醸しを約一か月、その後木製バスケットプレスで搾り、225L中古樽で亜硫酸無添加で1年熟成。亜硫酸を15ppm添加して瓶詰。カベルネフラン100%
- ・味わい：ブルゴーニュ・ルージュのような冷涼感のある赤いベリーの香り。厚みと余韻が充実しておりゆっくり時間をかけて味わって欲しいです。飲み頃は2019年春～。リリース直後に飲むなら、抜栓してコルクを挿し直して半日以上待つと香りが出てきます。鴨肉や羊肉のローストなどに合います。適温14～16℃。

●メルロ（赤ワイン）

- ・品種個性：房は粒が多く着きやすく、天候不順では逆に花振るいで結実不要も起り易い。自然な着果量は天候によって不安定。果皮は中程度の厚さで晩腐病になりやすい。自社では収穫をより遅くすると果皮にシワができるので遅摘みはできない。葉はカベルネフランほど弱くない。収穫量は毎年約40hl/haほど。
- ・2016年：夏までは葉も実も病気なく順調。着色期後半から天候不順で色が控えめ。晩腐病で収量が減少。
- ・醸造方法：カベルネフランと全く同じ。メルロ83%、カベルネフラン17%。
- ・味わい：赤～黒いベリー。クローブ、カルダモン、ミント、白コショウの香りも。余韻の中に梅や松茸、熟成感も出てきている。飲み頃は2018年秋～。直ぐに飲むなら抜栓後コルクを挿し直して半日以上で香りが出てくる。料理は豚や鶏料理などと。適温14～16℃。

○シュナンブラン&ソービニオンブラン（白ワイン）

- ・品種個性：シュナンブラン(CB)は酸味の強い品種。果皮が薄く晩腐病、灰色カビ病、長雨による裂果に弱い。代わりに葉は丈夫で病気に強い。房は密着で大きくなり易い。収穫量は毎年約40hl/haほど。ソービニオンブラン(SB)は果皮は厚めで強く、葉も丈夫。房は密着気味ながら裂果はし難い。この時点で幼木で収穫量は少ない。香りが強く、少量でもブレンドすると香りのボリュームが充実する。
- ・2016年：夏の終わりまでは葉も実も病気はなく順調。熟期になると長雨でCBは裂果が酷く、裂果が始まった房を選んで、選果しながら熟した実だけを丁寧に収穫。(裏面につづく)

- ・醸造方法：手動破砕機で破砕しバスケットプレスで搾汁。そのまま小容量容器や中古樽で醗酵。亜硫酸無添加で1年間樽熟成。亜硫酸を15ppm添加して瓶詰。CB77%、SB23%。
- ・味わい：香りは蜂蜜、レモン、カリン、白コショウ、紅茶。厚みと余韻がある。飲み頃は2019年春～。直ぐに飲むなら抜栓してコルクを挿し直して半日以上待つと香りが出てきます。料理は味付けの薄い鶏や豚の料理に。適温14～16℃。

ペティアン・ナチュラル・ロゼ2017 < 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1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。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、市販の栓をし直してから、お持ち歩き下さい。

★ワインの造り： 2017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、破砕、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1気圧。2015年までは足踏みで巨峰を破砕していましたが、大変だったので2016年からは人力で動く木製破砕機を自作し破砕、2017年は破砕機の後にもう少し足踏みして、果皮の果実味を少し強調させました。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。

2017年5月末、ワイナリのある一帯に降雹があり、近隣巨峰農家さんの生食用巨峰で出荷できないものが増え、それを引き受けて生産量が増加。良い葡萄が多く集まり、ワインの味わいも良くなりました。

★保存方法：亜硫酸無添加なので冷蔵庫で保存下さい。春まで（16℃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から熟成の味に徐々に変化してゆきます。

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ゆっくり熟せる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砕機、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。