

Chardonnay 祢津御堂 2023

御堂地区から収穫されたブドウの最初のリリースがこのワインです。

ブドウと栽培

2020年に植え始めた御堂vineyardですが、2020年にシャルドネ491本を植樹し、（現在はシャルドネ1200樹）その樹から2023年で4歳になり248kg初収穫できました。メールやインスタでお伝えしているように標高850m、風の強い南西向き緩斜面、全垣根列の間に明渠を掘って排水を徹底。年間雨量900mmを仏の銘醸地並みの実質800mmや700mm近づけられたら、という期待を込めて畑を作りました。仕立てはギョシングル、畝間2.5m株間1m。夏が猛暑の2023だったので酸を残したくて、Brix21（Alc12%）になった9月11日に収穫しました。

造り方

248kgでは単独で1樽に満たないのでピノグリ50kg（自社畑で試験栽培中のもの）を加え、破碎し、醸しはせず、搾汁、発酵、古樽で翌8月まで約10カ月熟成。味わいがキレイだったのでSO2無添加で瓶詰。いちばんシンプルにブドウをワインにしました。

味わい・香り

白桃、りんご、洋なしなど、中庸に熟したシャルドネらしい果実香とシュールリー由来の香ばしさも。果実香のボリュームも酸もあり、幼木ながら美味しくできていると思っています。ただ幼木なので厚みや余韻はほどほど、SO2無添加もあり2日目は果実味が落ちてきます。開栓したら、早めに飲んでいただくほうがいいかもしれません。

エチケット

娘の美樹がタブレットで自由に描きました。