

## TableWine2023

### 気持ち

「巨峰のペティアンロゼは泡が抜けても美味しいのになぁ」と、これまで思ってきました。

2023年は予想以上に多くペティアンロゼが造れたので、その一部をベースワインとして、自社畑のメルロとフランをブレンドし、巨峰主体のスティルワインを造ってみました。実は先月、僕の好きなオリヴィエコエンという造り手の“Carte Postale”という淡い赤ワインを飲んで、その旨味、柔らかさ、微かなガス感が心地がよく、こんなふうに軽く飲める赤ワインっていいな、と思い、そのイメージも参考にしてみました。

### ワインの名前

食事と併せて何も考えず気軽に飲んでもらいたいことからただの「テーブルワイン」にしました。



### 造り方

ペティアンロゼ2023を澱引きし、それをベースワインとして90%使用し、残り10%は自社畑のメルロ2023を6.6%、カベルネフラン2023を3.3%をブレンドし、炭酸ガスを抜きながら瓶詰。僅かなガス感があるのでSO<sub>2</sub>は無添加にしてあります。保管は15度以下でお願いします。

### 色・味わい・香り

ロゼよりは濃く、淡い赤。旨味を予感させる黄色や褐色感も。シュールリーで8カ月寝かせたペティアンの旨味が中心にあり、香りは、ペティアンロゼのアセロラ感に加えてサクランボや赤紫蘇ジュース。ガス感が若干あるので、タンニンを避けるためブレンド比率はメルロを多めフランは少し。余韻は、微かなガスと共にいろいろな香りと味わいが時間とともに現れ、ひと口で長く味わえます。Alc11.5%

### 飲み方

冷やしめよりも、15°Cくらいの赤ワインの温度帯が旨味と果実が出ます。グラスに注いで空気に触れさせながらスワーリングしたり、数分置くとフランやメルロの果実味が開いて美味しくなる気がします。秋の始まりに、気軽な赤ワインとして飲んで頂きたいと思っています

### エチケット

名前どおり気軽なワインなので、ゆるりと一筆書きにしてみました。