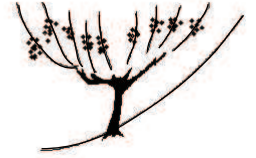


2015年春 出荷ワインのご案内

Domaine Nakajima



この度はドメーヌナカジマのワインをご購入ありがとうございました。
これらワインが自家栽培畑としての初収穫の葡萄であり、委託醸造の形式
ではありませんが初醸造、瓶詰までほぼ全て自身で行いました。

2014年10月8日、醸造免許を取得できましたので、委託醸造先からワインを引き取り、
皆様のお蔭で、この程ようやくドメーヌナカジマとして初リリースができることになりました。

ワイナリの簡単な説明

葡萄畑：長野県東御市。標高750m～800mの南向きの急斜面で、土壌は細かい粘土質。

雨の少ない地域であり、また水の浸み込みにくい緻密な粘土質、さらに日当たりの
良い傾斜地なので水分が蒸発しやすく、葡萄は宿命的に水分不足となります。

栽培：凝縮した味わいの葡萄を収穫するために、少ない収穫量、少ない土壌の栄養、少ない水分、
少ない農薬、少ない農作業(^)が理想です。病気、虫、雑草とも共存を目指します。

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。

醸造：やさしい味わいのワインが好きなので、やさしくなるように醸造します。

ワインの説明

2013は樹齢3歳、初収穫の葡萄です。まだ力強いワインには樹齢が必要ですが、どれも素直で優
しく伸びやかな味わいです。(2014はぐっと力強くなっています。)2013の若く繊細な味わいを
感じて頂くために、室温を16℃程にして、ワインを室温に馴染ませてからお召し上がり下さい。
冷たいワインでは美味さを感じられません。3種類とも30分前の抜栓がお薦めです。またボトルに
残ったワインは栓をすれば2、3日は味の変化をゆっくりお楽しみ頂けます。

○シュナンブラン(白)：酸の多い品種で、収穫が遅くても酸が不足する心配が少ないので、一番
収穫時期が遅い品種です。果皮が黄金色になるまで熟させたので、低い温度ではアルザスの遅摘み
のようなオイリーな香りや蜂蜜、また足で(ビニール越しに)しっかり破碎したので、果汁に果皮
成分が多く混じり、香りや味わいの肉付きが良い印象があります。鶏肉料理、乳製品に合います。

○メルロ&カベルネフラン(赤)：メルローとフランを別々に醗酵。どちらも最初はマセラシオン
カルボニック(二酸化炭素浸漬)。ブレンド比率は1対1で、サンテミリオンの印象があります。
亜硫酸を抑えて樽熟成した複雑な香り。滑らかなタンニンは牛肉のローストやステーキに合います。

○カベルネフラン(赤)：フラン90%、メルロ10%。フランは収穫量の少なく質の高い葡萄が
生ります。冷涼なためかブルゴーニュ・ルージュの印象があります。羊、鴨の料理が合います。

○ペティアン・ナチュラル・ロゼ(無添加の発泡ロゼ)：2014年秋仕込。東御市内の巨峰を
購入し、数日間の陰干し、足で(ビニール越しに)破碎、搾汁、自然酵母で醗酵、瓶詰前に
また果汁を混ぜて瓶詰め。穏やかな2気圧。完全に無添加です。少し白濁したピンク色。にごり
の旨みやコク、MLFを半分済ませたので酸味のバランスが良く、料理を選びません。抜栓時のみ
10℃に冷やし、飲み頃は14～16℃。発泡終了後はロゼワインとして美味しいです。自家栽培
葡萄のワインよりずっと多くの手間を掛けました。気軽に飲めて、ちゃんと美味しいワインです。