

2019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いて有難う御座います。
ここでワイナリは開業から5つの秋を終えリリースも5ビンテージ目になりました。
栽培、醸造、販売ともに5年間の模索を経て、ようやくある程度軌道に乗ってきた
と感じています。そして2019年は次の大きな区画、御堂地区1.5haの準備の年です。新たな区画に
新たな品種を植えます。もっと深く葡萄を知り、もっと美味しいワイン造りのために頑張ります。

2019年 リリースのワイン

	生産量	オススメの飲み頃
自社畑カベルネフラン 2017	赤ワイン … (750本)	2020年秋から
自社畑メルロ 2017	赤ワイン … (390本)	2020年秋から
自社畑シュナンブラン&ソービニオンブラン 2017	白ワイン … (270本)	2022年春から
購入葡萄ペティアン・ナチュラル・ロゼ 2018	発泡ロゼ … (7200本)	直ぐに飲めます

ワインの説明

■自社畑の2017ヴィンテージの個性

- 樹齢：3～7歳。植えた順番によりカベルネフランは約7割が成木、続いてメルロ5割、シュナン3割、ソービニオンブラン1割、段々と葉は厚く枝も程良くなり、収穫量や果実の力も増してきた印象です。
- 天候：2017は真逆の年。梅雨らしくない6、7月の好天、8月の極端な多雨と日照不足、例年では秋雨前線や台風で悩まされる9月は素晴らしい好天、いつも晴れる10月後半には長雨と日照不足。気温も9月は冷涼で酸が温存され、早熟～中熟品種には特に良いビンテージになりました。代わりに10月中旬からの長雨は平均気温10℃を切る寒さ。晩熟品種には厳しい秋でした。11月にはすぐに氷点下になり、晩熟10月末収穫のカベルネフランは凍結ギリギリの収穫でした。

●カベルネフラン（赤ワイン）

- 品種個性：房は粒が少ないバラ房で果皮が厚く病気に強い。房重は40～80g程。酸はやや多く糖は中程度。収穫量が抑えられ色も果汁も濃いので高品質ワイン造りに向いている。葉はベト病さび病に弱く、元気な葉を遅い収穫まで残すことが重要。香りが穏やかで飲み飽きない。収穫量は毎年約30hl/haほど。
- 2017年：ベト病さび病は問題なし。9月からの着色期は天候が良く冷涼で色づきは良かった。しかし10月後半からの天候不順と気温低下で、例年程の果実味の仕上げや最後の凝縮は叶わなかった。カベルネフランの区画1つが新たに成木樹齢になり、収穫量が増加して平均樹齢は少し若返った。
- 醸造方法：畑において選果しながら収穫、当日か翌日中には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20ppm添加して瓶詰。カベルネフラン比率100%。（全品種で無補糖、無補酸、無酵母添加）
- 味わい：冷涼感を感じるフランボワーズのような赤い果実、白コショウやカルダモンや甘草の香り、乳酸菌由来の香りや味わい。2019年冬の時点では香りが閉じていて、余韻や香りは2年程待ちたい。
- 飲み頃：2020年秋から。リリース直後に飲むなら、抜栓して再度栓をし室温保管で3日後に香りが良い。
- 料理：鴨肉や子羊のローストなどに向いています。適温14～16℃。

●メルロ（赤ワイン）

- 品種個性：房は大きく、開花期の天候が良ければ多収、悪ければ不作と振れ幅が大きい。酸はやや少なく糖は上がりやすい。自社では傾斜地で肥料分が少なく、結実不良は毎年起こる。房重は120g程と大きめ。果皮は中程度の厚さで長雨などで晩腐病になりやすい。自社の畑では収穫を遅くすると果皮にシワができて過熟傾向になるので遅摘みはできない。葉の耐病性は問題ない。収穫量は毎年約40hl/haほど。
- 2017年：葉は最後まで健全で、果実は8月の長雨の為に晩腐病で減収。結実程度は丁度良かった。着色期から収穫まで良く晴れて気温も低く理想的な年。
- 醸造方法：カベルネフランと同じ。瓶詰前に亜硫酸20ppm添加。メルロ比率100%。
- 味わい：赤～黒いベリー。香りにフランボワーズやミントの印象が入り涼しい2017らしい。良く熟したので甘草、クローブ、バニラも。冷涼で良く完熟した年らしく余韻はアルコールのボリューム感、ミントの清涼感、白コショウが混ざり合い複雑。
- 飲み頃：2020年秋から。直ぐに飲むなら抜栓後コルクを挿し直して3日すると香りが良い。
- 料理：豚や鶏料理などに向いています。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。代わりに葉は病気に強い。房は密着で多収傾向だが80g程に抑えた。収穫量は毎年約40hl/ha。房ごとに熟度の差が大きく収穫を3週間に分けて行っている。ソービニオンブラン(SB)は果皮は厚めで

葉も丈夫。房は極小さく生産量少ない。密着でも裂果しない。酸も糖も多め。早熟で9月中旬から熟す。まだ樹齢若く着果量が少ないので凝縮した味わいと香り。少量でもブレンドすると味も香りも充実する。

- 2017年：葉も実も病気なし。熟期の9月も冷涼と好天続きでCBの裂果も無くSBも良く熟した。
- 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20ppm添加して瓶詰。比率CB78%、SB22%。
- 味わい：香りは蜂蜜、レモン、カリン、白コショウ、グレープフルーツ。厚みと余韻がとても充実。メルロと同様に余韻は複雑で力強い。シュナンブランらしい柔らかさや肉付きの良さもあり独特。
- 飲み頃：2022年春から。例外的な冷涼で好天の良い仕上がりで、3年以上、本当は5年寝かせて飲みたい。直ぐに飲むなら抜栓してコルクを挿し直して4日待つと香りが良い。
- 料理：味付けの薄い鶏、豚、白身魚、鴨の料理に。適温14～16℃。できれば単独で味わって欲しい。

ペティアン・ナチュラル・ロゼ 2018 <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1.3気圧ですが、酵母のオリが舞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：2018年秋に醸造。東御市内の農家から巨峰を購入し、選果後2～4週間陰干しする一手間を加え、2度目の選果、破砕、搾汁、自然酵母での自発醗酵、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めました。2015年までは足踏みで巨峰を破砕していましたが、とても大変だったので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、果皮からの果実味を少し強調させました。2018は秋の天候が良いため、軒下にて秋風に当ててより長く干しました。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、あまり冷やさず室温にすると香りや酵母のコクがより楽しめます。酵母や乳酸菌の風味のある素材（味噌、醤油、乳製品の風味）と合います。数日経った飲み残しやオリは、料理酒としてもおススメです。
- 保存方法：亜硫酸無添加なので16℃以下で保存して下さい。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。1年通して色や香りの変遷が楽しめます。

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。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斜面はより土壌が乾きます。同時に斜面は風通しも良く、風が寒暖差が生むことで、夏の病気を遠ざけ、秋に葡萄の実の成熟を助けてくれます。
- 栽培：凝縮感のある果実を収穫するために少ない収穫量、少ない土壌養分、少ない水分、少ない農薬、少ない農作業(^_^)、が理想です。傾斜地では水や養分が流れ去り、また高畝草生の不耕起栽培により元気な雑草が茂るので養分や水は奪われ、根が深く張ります。深い根はワインの味わいでも根菜の様な滋味と深みを与えてくれます。防除は石灰硫黄合剤とポルドー液（2017, 2018年は4回）で対処。天敵農薬も使用中。急傾斜なので土を固める重いトラクタ、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。自然酵母による自発醗酵、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。葡萄の力が十分あるので無補糖、無補酸です。健全で濃い葡萄ほど醗酵や熟成でも安定するので、高品質志向のブドウ栽培によって、香りの健全なワイン造りを目指します。
- ワイナリ：葡萄畑から車で3分、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。その1階半地下部分を厚いコンクリートにしました。秋には適度な地下室温が酵母の醗酵に最適です。設備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。手作業や手動の機械による醸造作業は大変で大量生産できませんが、代わりに葡萄やワインの状態を細かく見ながら作業ができます。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。