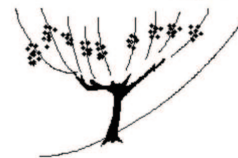


# 2020年春 ワインのご案内

Domaine Nakajima



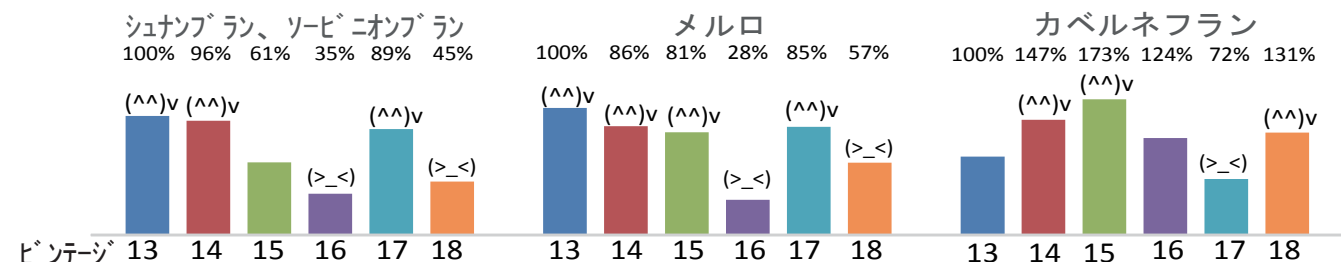
いつもドメーヌナカジマのワインを楽しんで頂いて有難う御座います。

開業の2014年からここで6つの秋を終え、リリースは5ビンテージとなります。昨年2019年は大きな変化のあった年でした。ワインに詳しくワインと真摯に向き合ってくれる妻との結婚、ワイナリーの増築、2020年春に2倍に広がるブドウ畑の準備、影響度を増す気候変動。変わり続ける環境でも、静かに深くワインの本質を探求する1年を重ねたいと思います。

## 2020年 リリースのワイン

	生産量	オスソメの飲み頃
自社畑カベルネフラン 2018	赤ワイン … (890本)	2021年春から
自社畑メルロ&カベルネフラン 2018	赤ワイン … (180本)	2020年春から
自社畑シュナンブラン&ソービニオンブラン 2018	白ワイン … (390本)	2020年秋から
購入葡萄ペティアン・ナチュラル・ロゼ 2019	発泡ロゼ … (10600本)	直ぐに飲めます

## ☀️ビンテージチャート☂️ 2013~2018年 収穫前3週間の日照時間比(品種毎の果実味、凝縮感)



今回リリースする2018年は7.8月の異常高温、9月の天候不順、10月中旬以降の好天と変動が大きい年でした。収穫期の違いにより9月26日頃収穫するシュナンブランとソービニオンブランは日照不足気味、10月5日頃に収穫するメルロも同じく日照不足気味、10月25日頃に収穫のカベルネフランは天候が持ち直して平年より晴れました。

この日照の差はワインの味わいとして果実味や凝縮感で感じられます。また日照時間の多い年は香りでも甘いフルーツやスパイスのニュアンスが強く、少ない年は花やハーブに近づきます。太陽の恩恵は毎年上下しますが、この6年間では合計日照時間は収穫のタイミングによりシュナン537h, メルロ588h, フラン620hと収穫が遅い品種ほど晴れに恵まれる傾向があります。

### ★カベルネフラン 2018 (赤ワイン)

#### ○味わいの印象○

香りは冷涼感のある赤いベリーや紫のスミレ、程良く上品な木樽の甘いニュアンス、ミント、白コショウなど。味わいは果実味も酸味もしっかりした年で、良く熟して心地よいタンニンがあり、変化する余韻が楽しめます。栽培でも醸造で大きな問題も起こらず、順調に美味しくなった優等生です。

#### ○飲みかた○

2021年春から2025年くらい。リリース直後に飲む

ならば、果実味が開くのに半日ほど時間が掛ります。ワイン単独で十分楽しめますが、料理と合わせるならば肉ならば鴨、牛の煮込み、タレの焼鳥など。適温は14~16℃。ブルゴーニュグラスで。

#### ○詳細○

カベルネフラン比率100%。樹齢8~6歳。アルコール分12%、滴定酸度9.15g/L、pH3.8。中古樽で1年熟成。瓶詰時に亜硫酸25ppm添加。その他添加物なし。栽培や醸造の方法は裏面に記載。

### ★メルロ&カベルネフラン 2018 (赤ワイン)

#### ○味わいの印象○

香りは黒や紫のベリーから徐々に赤いベリーへ、腐葉土やゴボウ、酸化的な揮発酸。味わいは果実味は例年よりは控えめですが、酸味とコクの複雑さが楽しめます。温度が上がるとより旨みが増します。栽培では、結実不良で収量が下がったうえに晩腐病による影響でさらに収穫量も質も低下した非常に難しい年でした。

#### ○飲みかた○

2020年春から2022年くらい。リリース直後に飲む

ならば、果実味が開くのに半日ほど時間が掛ります。ワイン単独で楽しむよりも、酸化的なニュアンスや旨みを楽しむために、麻婆豆腐、春巻き、オイスターソースや干しシイタケの風味の中華料理などと。適温は14~16℃。ボルドーグラスで。

#### ○詳細○

ブレンド比率：メルロ72%カベルネフラン28%。樹齢8~6歳。アルコール分11%。滴定酸度7.35g/L、pH3.7。1樽の量に達しなかったため、樹脂タンクにて1年熟成。瓶詰時に亜硫酸25ppm添加。その他添加物なし。栽培や醸造の方法は裏面に記載。

★シュナンブラン&ソービニオンブラン2018（白ワイン）

○味わいの印象○

香りは黄桃やビワ、熟したレモンの様な柑橘、フェンネルやオリエンタルスパイス、甘酢のような揮発酸。味わいは、骨格となるしっかりした酸と、時間と共に上がってくる果実味。シュナン特有の穏やかなコクと黄色い香り、ソービニオンの力強いさと緑の香りが開くのにもう少し寝かせる時間が必要です。栽培では大きな問題は無かったのですが、あと日照がもう少し欲しかったです。

○飲みかた○

2020年秋から2024年くらい。リリース直後に飲む

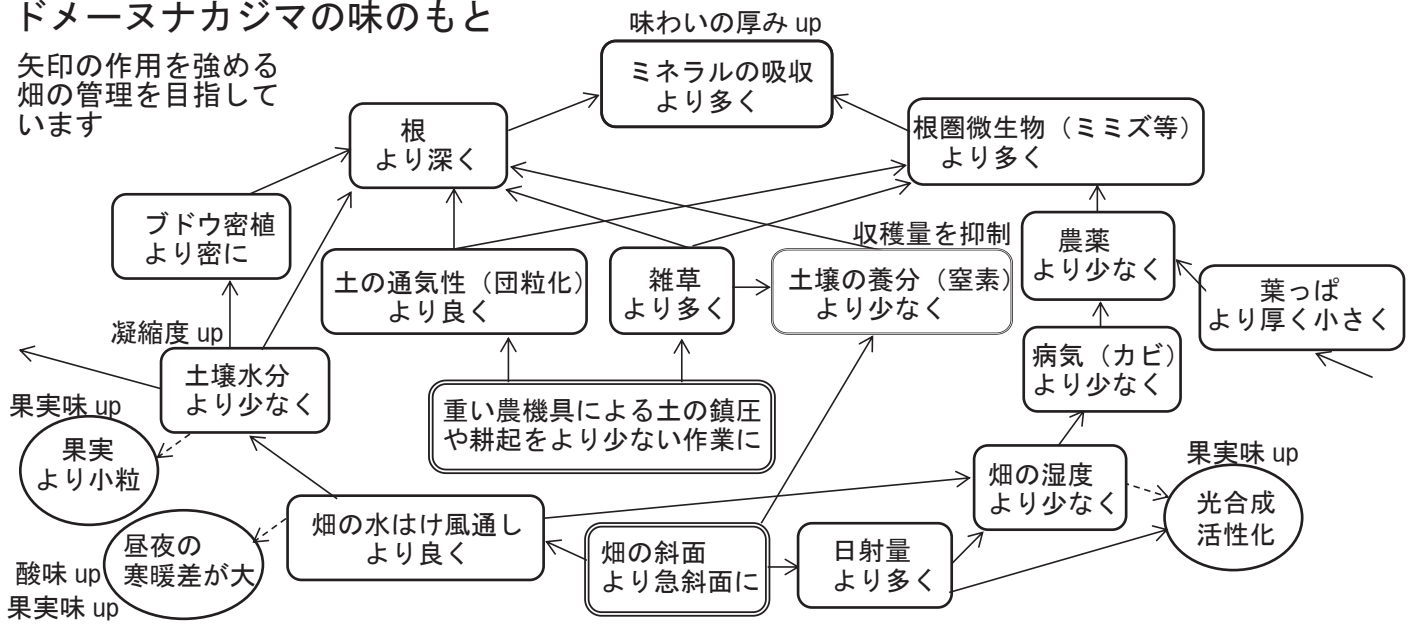
ならば、果実味が開くのに抜栓後1日待ちたい。ワイン単独で楽しむよりも、より酸味を楽しむために、サワークリームソースの魚料理や、南蛮漬けのような甘酢を効かせた料理、ちらし寿司、クミンやターメリックのスパイスを効かせた料理など。適温は14～16℃。小ぶりの白ワイングラスで。

○詳細○

ブレンド比率：シュナンブラン82%ソービニオンブラン18%。樹齢8～3歳。アルコール分11%。滴定酸度7.65g/L、pH3.5。古樽やステンレスタンクで1年熟成。瓶詰時に亜硫酸25ppm添加。その他添加物なし。栽培や醸造の方法は下記に記載。

ドメーヌナカジマの味のもと

矢印の作用を強める畑の管理をしています



ドメーヌナカジマの今の気持ち♡

○畑仕事○

ワインをより美味しくするために人間が出来る事は上の図にある「傾斜地に植える」「草や微生物を活かす」「土を固めない」ことだと考えているので、作業は大変でもそれを続けることで、毎年美味しい理由が積み重なっていくのだと思っています。また同時に欲張らず収穫量を少なく抑えること、いつも畑に気を配ってブドウの木を健康に保つ事は前提です。

○醸造○

ブドウにワインの全てが入っているので、その良さを損なわないように優しく育てる、というイメージで醸造しています。白ワインは収穫と選果→軽く破碎→搾汁→自発醗酵→1年熟成→亜硫酸を添加して瓶詰。酵母添加や、酸や糖や醗酵補助剤は無添加、フィルタも不使用。赤ワインは収穫と選果→全て除梗→自発醗酵により2週間半の醸し醗酵→搾汁→1年熟成→亜硫酸添加して瓶詰。添加物やフィルタも白ワインと同じです。

○ぶどう品種○

現在植えている品種はワイナリの近くの和地区内に「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」の4品種。この4品種はどれも美味しく、この地に適していると感じています。また2020年春からワイナリから車で8分くらいの御堂地区にも和地区と同じく1.5haのぶどう畑を始めます。標高は850mと和地区より100mほど高く、南西向きの緩い7%勾配で、風が吹き抜け、土壌は砂や小石や粘土で痩せています。より冷涼感のあるワインになりそうなので「ピノノワール、シャルドネ、ピノグリ、サバニャン」を主体にして、他に混植混醸造の列、安定のカベルネフランも植えたいと思っています。

○今後○

家族経営の4人でワイン造りを楽しく、自分達が美味しいと思えるワインを造りたいと思っています。2019年に醸造所の増築、2020年に御堂での畑拡張を終えれば、ようやく品質向上に専念できます。