

2021年春 ワインのご案内

いつもドメーヌナカジマのワインをご愛飲頂き有難うございます。新型コロナで販売が厳しい昨年、販売は一時的に落ち込みましたが、最終的にすべて完売で終わることができました。ご注文を1件1件頂く度にお客様に支えて頂いている事を実感した一年でした。改めまして、ありがとうございました。お客様が美味しいワインで幸せなひとときを過ごせるように、今年も1年、丁寧なワイン造りを頑張ります。さらに葡萄の内面をもっと深く知り、それを味わいとメッセージで皆さまにお伝えできたらと思っています。(^^)/

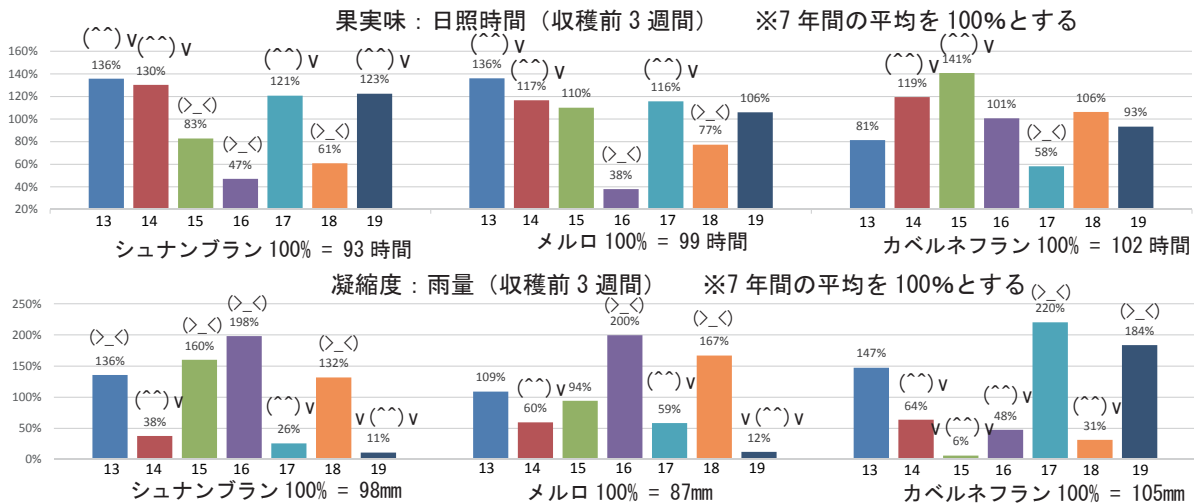
Domaine Nakajima



2021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 2019	赤ワイン (1090 本)	2025 年から
自社畑メルロ 2019	赤ワイン (380 本)	2025 年から
自社畑シュナンブラン 2019	白ワイン (270 本)	2024 年から
購入葡萄ペティアン・ナチュラル・ロゼ 2020	発泡ロゼ (6800 本)	直ぐに飲めます

☀️ビンテージチャート☔️ 2013~2019年



◆自社畑 2019 ビンテージの特徴

10月前半まで台風や秋雨の影響も殆どなく良く晴れてカラカラの秋でした。たっぷりの日照量と例年より高い積算温度により、特に早熟品種であるシュナンブランやメルロはしっかりと完熟し、香り豊かで果実味のパワー、アルコールのボリューム感も充実した、これまでで一番スケールの大きいビンテージになりました。収穫前に到来した台風（雨量148mm）によりカベルネフランの収穫前雨量は例年より増加しましたが、エレガントな冷涼感を残しつつ果皮も黒く厚く熟した状態で収穫することができました。どの品種も個性的で完成度の高いワインとなりました。

◆カベルネフラン 2019（赤）（カベルネフラン100%）

色調は例年より深いガーネット色。香りは健全でスミレや野ばらのような冷涼感のある繊細な花の香り。抜栓直後は閉じていますが15分ほど経ってから黒系ベリーの香り、時間経過とともに赤系ベリーから梅のニュアンスに。滑らかなタンニン、ミントのような清涼感と赤紫の花やベリーのチャームな味わいが昔のアルザスのピノノワールのような印象。時間経過とともに根菜のニュアンスも。抜栓の翌日や翌々日も、より優しくなった味わいを楽しめます。
飲み方：飲み頃は2025年以降から。10年以上寝かせても

美味しく飲んで頂けると思います。早めに味わう場合は前日から抜栓を。適温は13-16℃。ブルゴーニュグラスで。料理との相性：筑前煮（根菜）、鯛の梅煮（梅の香）、和風ローストビーフ（醤油など酸味のある旨味）など。
テクニカルデータ：収穫日10/17、糖度21, TA8.2, pH3.4。収穫後、醸造所にて選果。自作の木製除梗機で丁寧に手除梗し樹脂製開放タンクで野生酵母による自発醗酵。少量のため少し加温。2.5週間の醸し発酵後、木製バスケットプレスで搾汁。225L中古樽で1年間熟成、瓶詰直前のみ輸送・保存のため亜硫酸15ppm添加。無濾過、無清澄。Alc12度。

◆メルロ 2019（赤）（メルロ100%）

好天により例年より黒みを帯びたガーネット色。香りは健全でボリュームがある。バラや椿のような赤い花、フランボワーズ、木苺のような赤系ベリー、ドライハーブ、カルダモン、クローブのようなスパイスと複雑で官能的な芳香。味わいは甘やかで丸みのある果実味、穏やかな酸とタンニン、中盤から余韻にかけて旨みが上がってくる。果実味の強い最近のブルゴーニュのよう。抜栓後2、3日はどんどん美味しくなるのでゆっくり飲み進めていただきたいワインです。
飲み方：直ぐ開けても十分に美味しいですが、熟成感が出て

くる2025年以降がおススメ。10年以上の長期熟成にも耐えるワインだと思います。適温15-18℃。ブルゴーニュグラス。料理との相性：鴨のバルサミコ醤油ソース（複雑な黒系の香）、ビーフシチュー（赤身肉とコクのあるソース）、やきとり（たれ）などと。
テクニカルデータ：収穫日10/6、糖度23.5, TA7.8, pH3.4。収穫後、醸造所にて選果。自作の木製除梗機で丁寧に手除梗し樹脂製開放タンクで野生酵母による自発醗酵。少量のため少し加温。2.5週間の醸し発酵後、木製バスケットプレスで搾汁。225L中古樽で1年間熟成、瓶詰直前のみ輸送・保存のため亜硫酸15ppm添加。無濾過、無清澄。Alc13度

◆シュナンブラン 2019（白）（シュナンブラン 100%）

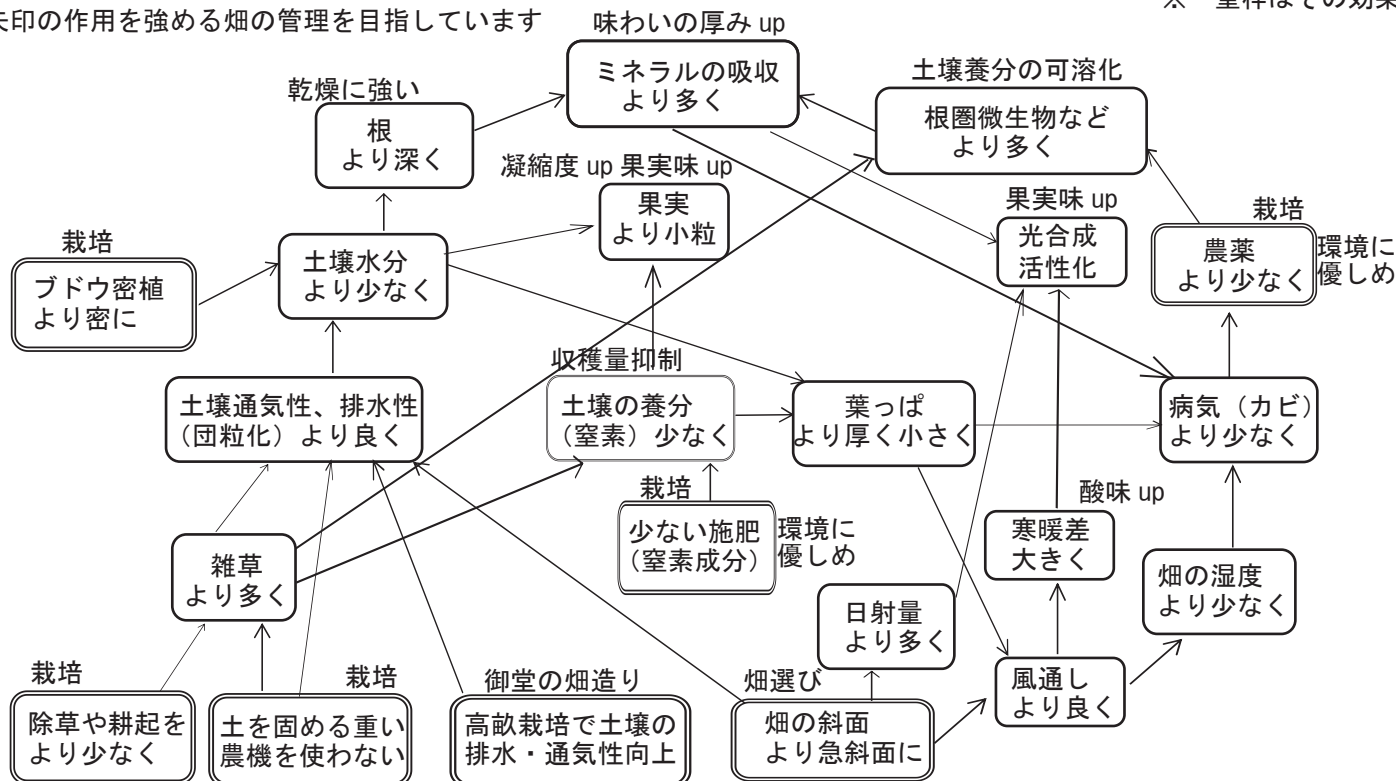
これまで経験のない程の好天で葡萄が健全に良く熟したため、例年とは違うベージュがかった濃い麦わら色、高い粘性となった。抜栓後は熟した杏子、アプリコット等の黄色く熟れた果実香が主体。次第に蜂蜜、キャラメル、モンブラン、炒ったナッツのような香ばしくオイリーなニュアンスに。重心が低くソーテルヌのようなとろみを感じる口当たり。香り同様、蜂蜜漬けの黄色果実やキャラメルのような味わい。アルコールのボリューム感と穏やかながらも余韻まで持続する酸が完熟した果皮からの苦味とバランスをとっている。抜栓日より2日、3日、4日と時間が経つほど味わいがまとまり、濃厚でコクのある果実味を楽しめる。

飲み方：飲み頃前に味わうのであれば、数日前に抜栓を。飲み頃は3年後以降、10年以上はいい熟成が期待できる。適温は12-15℃、小ぶりのチューリップグラスで。料理との相性：魚介よりも鶏や豚など脂身のある白い肉が良い。ワインの酸化的なニュアンスに合わせローストやグリルなどの調理方法で。モンブランやクレームブリュレなどとも。テクニカルデータ：収穫日 10/5、糖度 29.8、TA11.5、pH3.3。収穫後、醸造所で選果。自作の破碎機で軽く破碎した後、木製のバスケットプレスで搾汁、樹脂製開放タンクで約2週間ほど野生酵母による自発醗酵。225Lの中古樽で1年間熟成、瓶詰直前にのみ輸送・保存のため亜硫酸 15ppm 添加。無濾過、無清澄。Alc：15度

◆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目指しています

※二重枠は人の仕事
※一重枠はその効果



みどろ 御堂地区について

2020年3月から東御市柵津の御堂地区に1.5haの畑を借りました。植樹数で5000樹、成木で毎年約4000本のワインが生まれる予定です。標高850mの開けた南西向き緩斜面で風が良く吹き抜けます。土壌は造成工事で作られ、斜面上側は表土がわずか30cmと浅く底土はとても硬い砂利や粘土の層。斜面下側にいくほど表土が60cm程まで柔らかくなっていきます。

この特徴と温度・雨量から、冷涼でミネラルに富む仏ジュラ地方のようなワインが造りたい考えました。品種は白では主にシャルドネ、サヴァニャン、またピノグリ、ゲヴェルトトラミネールなど。赤は主にピノノワール、またカベルネフランなど。斜面上側は土が少なく水分ストレスがかかるので良い着色が期待できる黒葡萄を、斜面下側は土壌水分量があって酸が保持されやすい事が期待できるので白葡萄を植えています。

この御堂の畑に居て感じるの風が良く吹き抜けること。この豊富な風を土の中を通して湿った土壌を乾かせたら、土を深くまで呼吸させて葡萄や草の根や微生物をもっと元気にできたら、と何となく思いました。そのため各畝間の通路に深さ60cmの溝を掘り、作業性

を大きく犠牲にして高畝にしてみました。上の図では、御堂はこれまでのような急斜面の畑ではないため、これを補うために高畝にして微生物活性、土壌通気性、水はけを改善させ、果実味や味の厚みの充実を目指しています。期待通りになることを願っています。

ドメーヌナカジマの今の気持ち♥

昨年2020年は気候変動を強く実感した年でした。7月はほぼ毎日雨、逆に8月はほぼ毎日晴れの干ばつ。このような極度の長雨は根を弱らせ水分やミネラルの吸収を難しくし、べと病などへの耐病性も下げます。その後の長い干ばつは弱った根には過酷で、脱水の縮果症が多くなり、また生命維持のため光合成を止めて果実の充実も不十分になります。そのような状況でも、もっと早い排水ができれば根腐れを最小限に抑えられるし、深い根があればより広い根圏から水分を得られ干ばつにも耐えやすくなります。肥料を少なくして果実を少なくしておけば、生産量は減りますが日照量の少ない年でも比較的果実味が期待できます。見直してみると、これまで考えてきた美味しいワインのための栽培方法が、同時に気候変動にも強い栽培だったのかな、と気付きました。持続可能なより美味しいワイン造りを、もっと突き詰めて考え、試してみたいと思います。