

## ペティアン ロゼ 2024

### ペティアン ロゼについて

ドメーヌナカジマのある長野県東御市は昔から巨峰の名産地。その巨峰を使って出来るだけ美味しいワインを造りたいと考え、開業の2014年からこのロゼを造っています。

開業当初は近隣の生食ブドウ農家さんから購入したり、自社でも巨峰を栽培していましたが、だんだんとヴィニフェラ品種の栽培が忙しくなり、今はペティアンロゼのブドウは全て購入ブドウから造っています。

近年は生食のシャインマスカットが人気になり、代わりに巨峰の木が減ってきました。ペティアンロゼも巨峰主体ではありますが、シャインマスカット、ピオーネ、ナガノパープル、安芸クイーンも混醸になっています。



### 造りの特徴

- ①仕込む前にほぼすべてのブドウを陰干し
  - ・影干により、水分が抜けて味わいに厚みが増します
  - ・影干の追熟効果による干しブドウのように甘い香りが増します
- ②瓶内で最後の発酵し、オリ引き（デゴルジュマン）はしない
  - ・酵母によるにごりで旨味が増します
  - ・オリと一緒にいる事で熟成が進みやすく、一年を通して味わいが変わります
  - ・発酵後の酸化の心配がないので亜硫酸無添加で柔らかい味わいになります

### 2024年の造りについて

夏から雨が多く、2016年以来の非常に難しい年でした。

- 1, 巨峰が晩腐病に感染しているものが多く、陰干し中に発症して選果で廃棄になる  
なので、干したくても干せない、長く干したら殆ど残らない状況になりました
- 2, 例年はやや未熟で酸のあるものと、やや過熟で果実味の強いものがバランスを  
取っていますが、2024年はやや未熟で酸のあるブドウが殆どで、果実味が弱いです
- 3, 酒質が弱く、オリ引きなどのワインの移動による酸化に弱かった  
ブドウが弱い年は、いつも以上に優しくしなければ、と学びました。

## 2024年の味わいの特徴

淡いサーモンピンク

スモモやみかん、イチゴのような甘酸っぱい香り

2024年は生育期に雨が多く果皮の色づきも悪かった年。

例年よりワインの色調も淡くなり、味わいは果実味の凝縮感や甘やかさも控え目です。

キュッとした酸とグレープフルーツの皮のようなじわりとした苦み、そして少しナッティな余韻になりやすいのが2024ビンテージの特徴。

若干揮発酸がありますが、ポン酢やレモンをかけて食べたいお料理と合わせていただければ美味しく楽しんでいただけたと思います。

## 2024年を美味しく飲むコツ

2024年は雨が多く、酒質が弱め。

なのでオリで濁らせて飲むのが美味しく飲むコツです。

開栓時に気泡でオリが舞って瓶内が濁ればそのまま飲んで頂いて良いですが、

もしオリが舞わなければ市販の密閉栓をして上下反転させて濁らせると

瓶底の濃いところが攪拌させて、全体に厚みや果実味が増して美味しく飲めると思います。

## 合いそうな料理

豚しゃぶや湯豆腐（ポン酢）

ちらし寿司や手巻き寿司

春雨サラダ

柿の生ハム巻き

軟骨のから揚げ

エスカベッシュや甘酢風味の料理

ナッツ入りのキャロットラペ 等

鱧の梅肉ソース

## エチケットの絵

雨の多い秋でしたので、長野はブドウの年というよりキノコの年。

娘が公園に行くとキノコ探しを楽しみだったので2024はキノコのデザインです。

また4月にヒヨコを3羽買ってきて、鶏（ピヨと呼んでいます）が増えたので、

それもエチケットに入りました。毎日3個の卵が転がっています。

来年は雨が上がりの、晴れる年になるように と願いを込めた虹もかかっています。

## 開栓時の注意

ガス圧は弱めの約1.5バール(10°C)ですが、酵母の澱が舞っている状態で開栓すると吹きこぼれる場合があります。開栓前に冷蔵庫で半日以上立てて冷やし、澱を瓶底に下ろしてから開栓してください。開栓すると、泡とともに瓶底に溜まった澱が舞い上がって白濁しますので、濁るのを待ってからグラスに注いでいただくと一杯目から澱の旨味を味わって頂けます。

## 醸造は手作業（おまけ）

ブドウを潰す機械（自作、手動）



ブドウを搾る機械（イタリア製、手動の油圧）



電動の除梗破碎機や、ワイン移動用ポンプは持っていません。手作業は遅いため、人の手が単純に良いというわけではなく、機械ではできない五感と頭を使った作業ができるのが良いと思っています。

おわり