

2014 上幌ワイン「森」ソーヴィニヨンブラン

ブドウ品種: ソーヴィニヨン・ブラン 90%
ピノ・グリ 9%
シュナン・ブラン/アリゴテ/グリュナー・フェルトリーナー 1%

畑: 北海道岩見沢市栗沢町上幌(自社畑) 100%
収穫日: 2014年10月31日

製造過程: ぶどう選別
プレスで軽く压榨
一夜常温沈殿、澱引き
ステンレスに移動して発酵
発酵:野生酵母100%、100%MLF(乳酸菌発酵)は野生菌で
発酵後7か月澱付け
澱引き、ブレンド、少量の亜硫酸塩添加、無清澄剤・無濾過ビン詰め



材料: ぶどう、亜硫酸塩(30 ppm)

畑:

森のぶどうはすべて自園から。火山性の黒土が、古く砕けやすい粘土層を覆う東に傾斜した区画である。北側にある森が(“森”の名前の由来である)、防風林の役割を果たし、夏の間の気温を高め保ってくれている。それまでアスパラガス畑だった(ソーヴィニヨン・ブランを選んだのは、そうしてみると運命だったのか?)土地に、初めてぶどうを植えたのは2009年。現在は、50a弱の区画の3分の2がソーヴィニヨン・ブラン、残りに上述の様々な品種が育っている。ヘクタール当たり4,400本の密植で、房、粒ともに小さい、味の凝縮した果実が取れる。

2014年:

2014年は、北海道としては例外的な暑い夏が9月後半まで続いた。秋になると北海道らしく涼しくなり、結果として十分な糖度と風味の凝縮感がありながら、酸もしっかりと残った。

テイステイングノート:

2014年上幌ワイン森は、現在までで一番完熟したソーヴィニヨン・ブランとなった。アロマは蜂蜜、桃、柑橘類、ハーブ、海苔の佃煮、波しぶきなど、複雑かつ多様で、力強く濃厚な口当たり。しっかりとした酸が骨格として支えている。ソーヴィニヨン・ブランとしては非常に独特な個性はすべて、空知のテロワールである。

食べ物との相性:

しっかりとした味付けの魚介や鶏の料理と好相性。マスタードソースを添えた仔牛、ホタテのシチュー、豚とキノコのロースト、柑橘にマリネした鶏胸肉のローストなど。

おいしく飲んでいただくために:

低温がおすすめ(7から12°C)。冷蔵庫にしばらく保存してある場合は、飲む前に取り出し10分程度おいていただきたい。上幌ワインのすべてのワインと同様、このワインもまた、人の手の介入を最小限に抑えるように努めた農産物であり、ワインが生まれた畑と、育った年を反映している。無菌濾過、激しい清澄処理など、風味を取り去ってしまうような処理にはさらされていない。したがって、なるべく温度が22度以下に一定した冷暗所に保管していただきたい。熟成につれて、わずかな発砲が生じたり、わずかに滓が下りたりするかもしれないが、ワインの風味を損なうことはない。優しく丁寧に、'非工業的'な方法で作られたワインの証拠だと思っていただければ幸いである。

データ: 残糖:0.26 gm./100 ml.
アルコール:13.9%
ビン詰め本数:210本、(750 ml.)