

発売日(予定)	New 2017/6/21	New 2017/7/1	2017/4/3	New 2017/6/12	New 2017/6/12
赤/白/ロゼ/泡	白	白	赤	赤	赤
ワイン名	Why don't you go beach? 'sunset' 2016 ワイドンチューゴービーチ 	Some people talk to animals. Not many liseten though. 2016 サムビーブルトウクアニマルズ ノットメニーリス ンドーズ 	Simply remember my favorite things 2016 / シンプリーリメンバーマイフェイバリットシングス 	partly cloudy 2016 / パートリークラウディー 	Mizu no Aya 2015/ 水の綾 赤 2015
収穫年	2016	2016	2016	2016	2015
品種/産地	デラウェア 山形県産	シャルドネ 新潟市産	マスカットベリーA 山形県産	カベルネソーヴィニオン&メルロ 新潟市産	カベルネソーヴィニオン 新潟市産
価格(税抜)	1800円	3000円	2800円	3000円	4500円
容量 ml	750	750	750	750	750
ワインタイプ	ドライ 驚くほど酸っぱい 樽	ドライ 樽	ドライ ミディアム 樽	ドライ 樽	ドライ 樽
コメント	栽培:山形県産 青デラウェア むちゃくちゃ酸っぱいです。 醸造:除梗破碎 ステンレスタンク発酵 培養酵母 アメリカンオーク樽熟成10ヶ月 ワインエチケットのコメント とても酸味の高いワインです。 非常に酸っぱいです。 ☆コメント 背筋が伸びる酸っぱさ☆ 昨年、伝説的な酸っぱさで好評いただいたおりましたワインと同じものを樽熟させて再リリースです。 リンゴのような甘い香りに、樽由来のココナッツ風香が加わり、さらに面白くなっています。 是非是非☆この夏、スカッと爽やかにどうでしょうか！	栽培:新潟市南区契約農園 2016も酸の状態が良いうちに収穫してもらいました。 醸造:除梗破碎 プレス 果汁を綺麗にすることに気を使いました。低温発酵、澱との接触時間は若干少なめ。フレンチ旧樽に移動し、10ヶ月熟成(MLFあり)無清澄無ろ過で瓶詰。いよいよ、ますますやりたいことをさせていただいております。You make me happyの葡萄と同じシャルドネですが、一部造りが全く違います。2016年は2ロット造り、最後に合わせることを前提に醸造を開始しました。ひとつはyou make me のように綺麗につくり、フレンチ旧樽へ。もうひとつは、小さいタンクにて小分けで発酵をスタート。初期では酵母以外での発酵を促し、酸化的醸造。樽もオーク材ではないものへいれました。乳酸発酵は樽内です。樽内ではできるだけ酸化を避けて出来るだけ還元的に造っています。綺麗な感じの中に、ちょっと変な感じが潜んでいます。楽しいです。実に好みのシャルドネになりました。楽しんでいただければ幸いです！ 第9弾 まずは聞くことから・・・ いいかい？ 耳を傾けるんだ。物事のほとんどの問題は、聞いていないことから始まっているんじゃないかな。本質が分かっているのに解決できるかい？ 静かに、穏やかに、耳を澄ますんだよ。	栽培:山形県産 醸造:除梗破碎ロット&除梗のみロット別仕込 亜硫酸不使用 酸化は回避するよう操作 低温発酵 野生酵母ロット&培養酵母ロット別仕込 キュベゾン短め(当社畑シリーズの1/3) 乳酸発酵あり マスカットベリーA専用樽熟成 無清澄無濾過 亜硫酸は瓶詰時のおまじない量添加 いつもの造りです。野生酵母ロットと培養酵母ロットを別々に造り、樽もそれぞれ個性に合わせて変えて、最後にバランスをとって合わせます。 コメント:飲みやすいです。けど、どこか複雑味のある面白さ。出汁はちゃんと引く張れました。山形県産マスカットベリーAらしく酸が綺麗にできてます。すこし酸っぱいかな？と始まり、ぐいぐいじよばじよば飲みますよ(笑) 大地系の香りもあり、けどかわいらしい果実の香りもあります。ミドルにスパイスも感じられ、アフターは得意の出汁感☆ ドメーヌショオらしいベリーAです。 第3弾 「シンプリー リメンバー マイ フェイバリット シングス」 ～楽しいことばかり思いつく。どんなときもお気に入りと一緒に出かけよう。 ゆっくりしよう。そうだ、何もしないをしよう！ やっぱり楽しいことしか思いつかないね。すごくいい気分♪～	栽培:新潟市南区契約農園 醸造:メルロ「サンキューソーマッチフォーエンカレッジグミー」とカベルネソーヴィニオン「イフ アイム ゴーン ブリーズ ドンビー サッド」のアサンブラージュになります。所謂、ボルドーブレンドになります。 コメント:緩くて優しいしっとりとした旨み。暗いニュアンスもあり、土系の香りと湿潤な渦の雰囲気をもとったメルロに、同じく旨み溢れて染み渡るカベルネソーヴィニオンを合わせました。 第7弾 「パートリークラウディー」 雨の日と!・・・曇りの日と 晴れの日と、どれが1番好き？ 曇りが好きなものいなと思う。 晴れた日にしたいことと、雨だからしたいこと。曇りの日も好きだと、毎日が特別に嬉しい。 明日もまたいい日だと思ふ。	ドメーヌショオ最初の畑「水の綾」 ～静まりかえった水面に風がでて、小さな波紋が生じる～ ことの始まりを意味します。最初の畑にこの名をつけました。荒れ地の草を刈り、耕し、畑を造りました。そこに、シャルドネとカベルネソーヴィニオンを必死に植えました。静まりかえった水面に波が生じた瞬間です。 栽培:自然の力を最大限生かせるように栽培しています。無除草剤、農薬散布を極力減らし、虫や微生物の種類と量を増やすこと一点に集中して栽培しています。 醸造:自然に任せています。選り抜いた房をそのままバケツに投入し、ブドウの皮の表面にいる微生物に全て任せました。ゆっくりと各種反応が始まり、少しずつワインへと。。。軸からもじっくり旨味を抽出。キュベゾンは約1か月。温度変化と酸素との暴露量にとっても気を使いました。ゆっくり搾り、樽へ移動。フレンチ旧樽のみで12か月熟成。もちろん、無清澄無ろ過での瓶詰を行いました。 コメント:トップに果実の香りが少し。やはり大地系の香りが強く、ミドルにシナモンや八角などのスパイス香が感じられます。アフターにかけて強く太い旨味が押し寄せます。長い酸の伸びと広がりのある旨味で、アフターは口の中がじゅわあ～となります。かなり面白いワインです。まだまだ伸びるワインですので、セラーがあれば成長させてください。
在庫状況	○	○	○	△	○