

発売日(予定)	2017/7/1	New 2017/9/1	New 2017/9/1	New 2017/10/1
赤/白/ロゼ/泡	白	白(泡)	白	白(泡)
ワイン名	Some people talk to animals. Not many listen though. 2016 サムピーブルトクトゥーアニマルズ ノットメニーリッスンダー   <b>完売</b>	Why don't you go beach? ~daytime~ 2017 ワイドンチューゴービーチ  	Mizu no Aya 2016/ 水の綾 白 2016   <b>店頭限定</b>	HYTWO COTHREE Rose 2017  
収穫年	2016	2017	2016	2017
価格(税抜)	3000円	2000円	4500円	2400円
容量 ml	750	750	750	750
ワインタイプ	ドライ 樽	ドライ 驚くほど酸っぱい 泡	ドライ 醸し	ドライ 泡 濁り
コメント	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しております。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 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 亜硫酸不使用 1次発酵途中を無清澄無濾過で瓶詰へ。  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☆ 1次発酵のシュワシュワに旨みの濁りが上手に酸味と融合しています。確かに驚くほど酸っぱいですが、全体としてまとまっています。店頭試飲ではご好評いただいております。是非是非☆この夏、スカッと爽やかにどうでしょうか！ 吹っ飛ばすかもしれないので、良く冷やしてゆっくりと開けてください。よろしくお願い致しますm(_)_m	栽培:厳しい年でした。収量はごくわずかです。畑で選果を丁寧に行いました。  醸造:Aランク房は全房で小さいタンクの底に敷き詰め、軽く足ふみ。Bランク房は除梗し粒で全房の上へ。  醸し発酵 醸し期間60日 野生酵母仕込 乳酸発酵あり 樽無し 無清澄無濾過  ☆コメント いわゆるオレンジ系ワインになりますが、色はちょっと濃い目の黄色くらいです。酸化はわざとさせてます。薄く濁ってます。しっかりした酸と、醸し由来の皮成分がいい具合の苦みと旨みを出しています。好き嫌いはわかれるかと思えます。	H2CO3(炭酸)をそのままワインの名称にしたドメヌ・ショオのスパークリングワインです。今年も見附市上北谷地区のキャンベルです。瓶内発酵を行い澱引きはしていません。うす濁り微炭酸になります。冷蔵庫で立てたままよく冷やし、ゆっくりと抜栓してください。 栽培:新潟県見附市上北谷地区契約農園 収穫タイミングを外さず香りも高く色づきバッチリの良い葡萄！酸味もバッチリです。  醸造:除梗破碎後、直ちにプレス。果汁をステンレスタンクに移動し温度を低めにとり、ゆっくりと発酵をすすめました。澱引きは少し早目に行い、軽やかに仕上げます。微炭酸です。澱引きは行っていません。濁りで後口の丸みと甘い錯覚を演出していません。 開ける時は、静かにゆっくりと瓶を斜めにしておいて下さい。巨峰やいちご、白桃などを感じさせる甘い香りと、心地よい酸味。後味は澱の濁りで甘いと感じられます。そして、炭酸が綺麗に爽やかにまとめ上げます。気をつけましょうね、気づくと1本なくなります。飲みすぎます。
在庫状況	×	△	店頭限定	◎

2017/4/3 赤 新	2017/6/12 赤 新	New 2017/9/1 赤 新	New 2017/10/1 赤 新	New 2017/10/1 赤 新
Simply remember my favorite things 2016 / シンプルリメンバーマイフェイバリットシングス 	Mizu no Aya 2015/ 水の綾 赤 2015 	If I'm gone please don't be sad 2016/ イフアイムゴーンプリーズドンビーサッド 	箱庭 2016  店頭限定	Thank you so much for encouraging me 2016 
2016 2800円	2015 4500円	2016 3200円	2016 4500円	2016 3000円
750 ドライ ミディアム 樽	750 ドライ 樽	750 ドライ 樽	750 ドライ 樽	750 ドライ 樽
<p>栽培: 山形県産 醸造: 除梗破碎ロット&amp;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&amp;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。</p> <p>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。出汁はちゃんと引っ張れました。山形県産マスカットベリーAらしく酸が綺麗にでています。すこし酸っぱいかな?と始まり、ぐいぐいじよばじよば飲めますよ(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 ☆ ドメーヌシヨオらしいベリーAです。</p> <p>第3弾 「シンプルリメンバー 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、何も思わないでしょう! やっぱ楽しいことしか思いつかないね。すごくいい気分♪～</p>	<p>ドメーヌシヨオ最初の畑「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ヨ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。</p> <p>醸造: 自然に任せています。選び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。。。軸からもしっかりと旨味を抽出。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、無清澄無濾過での瓶詰を行いました。</p> <p>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、アフターは口中がじゅわあ～つとなります。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。</p>	<p>栽培: 新潟市南区契約農園 醸造: 仮説上、大きなポイントが2つあり、そこをどうするかでしたが、やってみました。成功だと思いません。今のところ大成功です。ますます自分スタイルに磨きをかけていっています。2015年ヴィンテージから品種名を載せないワインにしました。最後まで引かかっていた品種イメージの鎖から解放された気分でもあります。</p> <p>とにかく優しく、柔らかく、たおやかな液体になっています。 日本でワイナリーをやる理由のひとつの答えです。飲んでみてください☆</p> <p>第6弾 「イフ アイム ゴーン プリーズ ドンビー サッド」 たいしたことじゃないよ。世界は広いんだ。狭く感じる人が多いけど、複雑だっと思うことでいっぱいだけど、解決方法はおどろくほど単純だったりするんじゃないかな。</p>	<p>栽培: 2015年より無農薬にしています。「実」自体は小房で色も良く、味に凝縮感もありなかなか良いものですが収量が少なすぎる・・・(^^); 収穫は毎朝畑に出て、熟しているもののみピックアップ。何十回に分けて、ピックアップした房はそのまま発酵タンクへ投入 醸造: 随時ピックアップした房を全房で発酵槽へ。軽く潰してじっくり発酵待ち。ゆるゆると搾ってそのまま樽で乳酸発酵へ。樽熟成後、無清澄無濾過で瓶詰へ。 全房発酵 混醸 醸し期間2か月 野生酵母仕込 乳酸発酵あり フレンチ旧樽 無清澄無濾過 亜硫酸は瓶詰時のみ添加 ドメーヌシヨオ2番目の畑「箱庭」 ワイナリー前の畑 狭い畑ですが、4品種がバラバラに植わっています。混植です。狭い中に、いろいろな要素を配置して美しい空間を造る箱庭のような畑をイメージしてこの名をつけました。 植樹本数: C.S.330 Me.220 C.F.70 PV.70 コメント いつもの土系の香りにフランのグリーンノートとヴィネガー的刺激香が合わさって、とても複雑で良いです。旨みはいつも通り出てますし、薄さもいつも通り良い感じですよ。</p>	<p>栽培: 新潟市産 醸造: 除梗破碎仕込 培養酵母 乳酸発酵あり フレンチ旧樽&amp;アメリカン旧樽熟成 無清澄無濾過 亜硫酸は瓶詰時のおまじない量添加 とても楽しく仕込みました☆ しっとりとした優しい旨みに溢れるように。</p> <p>コメント: とても好みます。緩くて優しいしっとりとした旨み。青い清涼感のある香りと暗いニュアンスもあり、土系の香りと湿潤な湯の雰囲気をもった液体となりました。好きです。</p> <p>第4弾 「サンキューソーマッチフォーエンカレッジミー」 ～いつも励ましてくれてありがとう～ おはよう。今日も元気出していこうよ。風が気持ち良いね。なぜだか、景色が広いよ。ずっとずっと遠くまで見える気がする。海かな・・・ ありがとう。</p>
○	△	○	店頭限定	◎