

ワインリスト

	品名	コメント
赤	<p>Fellows Reserve rouge 2017</p> <p>マスカットベリー-A ナチュラルヌーボー 2017 (王冠栓ですが泡ではありません)</p> <p>2400円(税抜)</p>	<p>栽培 山形県産 山形らしく綺麗で伸びのある酸がありました。この酸をどう生かすか！今年も酸を大切に！糖度は高かったのですが、やはり今年の天候は厳しかったのか実の状態として少し難しい状態でした。これをどうナチュラルに造っていくか。緊張しましたが、よくできたと思います。</p> <p>醸造 終始一貫して亜硫酸を不使用。除梗し粒のまま炭酸ガスで満たし、セミマセラシオンカルボニック。発酵は野生酵母に任せました。酸化のニュアンスを意識して、甘い香りを絶妙に出すことを狙いました。それでも、キャンディーキャンディーは好みではないので緊張する微妙な酸素コントロールを行ったつもりです。発酵は低温で穏やかに進み、緩やかにプレス。キュベゾン短めにしています。後発酵はステンレスタンクにて。澱が落ちるのを待ち、綺麗になった真ん中をそのまま瓶詰。無清澄無ろ過・亜硫酸ゼロのワインです。</p> <p>コメント 酸素管理に神経をとがらせ、野生酵母・亜硫酸ゼロ・無清澄無濾過です。毎年恒例のナチュラルヌーボーになります☆横と縦に広がる複雑な酸味と後ろを支えるしっかりした旨み。少し陰湿な閉じた香りからベリーへ。ミドルで少し植物感がでてきて良い感じだと思います。ひっかかりの無さと飲み進めるうちに浸みってくる酸味が後を引きまします。とりあえず1本飲めます。</p> <p>上記の造りから、万が一を考えて王冠栓でとめています。瓶詰までできるだけワインを動かさずにそっと扱い、早目の瓶詰を行っているため炭酸ガスが抜けきっていません。微炭酸の状態かもしれません。保存環境によっては、内圧が上がってしまうかもしれませんので、開けるときは念のためそっと静かに開栓してください。</p>
白	<p>Fellows Reserve blanc 2017</p> <p>シャルドネ ペティアンタイプ ナチュラルヌーボー 2017 (微炭酸)</p> <p>2600円(税抜)</p>	<p>栽培 新潟県見附市上北谷地区の契約農園です。今年で3回目の仕込みになります。2013年植樹し、農家のおじいちゃんと育ててきました。今年は悪天候のため収量が半減しましたが質はなんとか保ちました。それでも一部は仕込み不可として受け入れを断らざる得ないこともあり、あれこれ大変でしたが、また来年も頑張ろうと農家さんとお話しています。(まだ4年目。そんな年もありますよ・・・)</p> <p>醸造 状態の良いものだけにさせていただき、仕込みを開始しました。糖度は低めでした。すこし葡萄のポテンシャルとしては低めだと判断したので、どのようなタイプにするのが最も楽しく美味しく感じるかを考え、葡萄を食べたりジュースにしてみたりと、ちょちょっと試してみました。綺麗目にした果汁からのイメージは、おそらく綺麗に造り上げるといういろいろ足りない子になりそう。。。樽に入れて厚化粧すると、本当に樽汁になっちゃいそう。。。試したところ、皮からの香りや渋味を少し引き出して酸を中心にしたフレッシュでジューシーな果汁に魅力を感じました。このニュアンスのままワインにならないかと思い、濁り泡の亜硫酸不使用でいこうと決めました。そして醸造で面白いアクセントが付くことを狙って造り、フレッシュさをそのままに瓶詰しました。後半の厚みを狙って皮の渋みを少しのせたのですが、いまのところちょっと苦く感じるかもしれません。ちょっと抽出しすぎたかも・・・(汗)見附市の川沿いの畑の、あの雰囲気や伝えられるワインになっていると嬉しいです。開けるときは、良く冷やして静かにそっと開けてください。澱引きを行っていないので、開けてから澱が核となって泡がドンドン湧き上がってきます。開栓後はすぐにグラスに注いでください。</p>