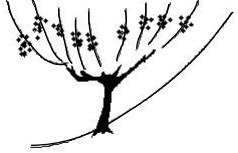


2016年春 出荷ワインのご案内

Domaine Nakajima



2014年の醸造免許取得から1年。2回目の秋の仕込を終えて、無事に冬の出荷を迎えることができました。皆様の暖かいご支援のお蔭で初年の出荷は早々の完売で、幸先良いスタートとなりました。2年目の今回の出荷ワインは、自社畠ワインでは樹の成長を力強さや余韻として感じて頂けるのではと思います。ペティアンは昨年と同様に手間のかかる手仕事ですが、皆様のご希望に応えられるよう製造本数を増やしました。これからも美味しく、優しく、ちょっと興味深いワインを造るべく、急斜面の畠で頑張ります。

2015年末 リリースのワイン

消費税抜き価格

- | | | |
|----------------------|-------|--------------------|
| ・ペティアン・ナチュール・ロゼ 2015 | 1700円 | 東御市の購入巨峰による発泡ロゼワイン |
| ・カベルネフラン 2014 | 4500円 | 自社畠カベルネフランによる赤ワイン |
| ・メルロ 2014 | 4300円 | 自社畠メルロによる赤ワイン |
| ・シュナンブラン 2014 | 4600円 | 自社畠シュナンブランによる白ワイン |

ワインの説明

○ペティアン・ナチュール・ロゼ 2015 (無添加の少し白濁した発泡ロゼワイン)

2015年のエチケットは
近所の小川の笛です

2015年秋に醸造。東御市内の農家から巨峰を購入（一部自社栽培した巨峰を含む）、数日間陰干しする一手間を加え、自然酵母で醸酵、亜硫酸無添加のまま醸酵終了前に瓶詰めし、酵母のオリと炭酸ガスを閉じ込めました。ガス圧は1.5気圧の予定（2014年は2.5気圧）。ワインは白濁したピンク色、乳酸菌醸酵のまろやかな酸味、オリの旨みやコク。料理と合わせるなら、開栓直後の泡のあるうちは軽い前菜など、泡が消えてからは発酵の風味のある料理（味噌、醤油、乳製品の風味）、また食材なら春までは魚や鶏、熟成が進んだ夏からは豚肉へ。蕎麦やパスタなどにも。完全に無添加です。

■自社畠の2014ヴィンテージ

2014は樹齢3~4歳。葡萄畠では葉が厚く丈夫になり、黒葡萄は果皮がより黒く、白葡萄もより黄色く甘く熟しました。8月後半の秋雨によるベト病にやや悩まされましたが、9月や10月は低い気温と晴天が続き、酸が保たれたまま糖度が上がり、良い収穫が出来ました。

■自社畠ワインの味わい方

味わう時は14°C程から。香りが開くよう、ゆっくりお召し上がり下さい。3種類とも30分前の抜栓をお薦めです。若干の澱や酒石酸が沈澱しています。抜栓後も冷蔵保存で一週間は味の変化をお楽しみ頂けます。飲み頃は2016年秋以降から。料理がなくてもワイン単独として十分に楽しめます。

●カベルネフラン：房が小さくメルロの2/3の収穫量(30hl/ha)。カベルネフラン92%、メルロ8%。全て手除梗し、自然酵母で醸酵。中古樽で11ヶ月熟成。味わいとしては強く主張しない品種ですが上品さ、コクや旨み、心地よい長い余韻があります。冷涼なためかブルゴーニュ・ルージュのような香りの印象があります。料理では羊、鴨など。ドメーヌナカジマでは一番の主力品種です。

●メルロ：果皮にシワが出始めた10月中旬に収穫(40hl/ha)。メルロ98%、カベルネフラン2%。醸造はカベルネフランと同じ。しっかり完熟したメルロのふくよかな果実味があり、自然な優しい味わいと長い余韻があります。料理に合わせるなら牛肉のローストやステーキ、赤ワイン煮込み。

○シュナンブラン：果皮が薄めなため、実の病気に弱いので栽培が難しい品種。それでも11月の遅積み。果皮が黄金色になるまで腐敗果を除きながら熟させて収穫(40hl/ha)。シュナンブラン100%。新樽で樽醸酵と樽熟成11ヶ月。アルザスの遅摘みのようなオイリーな香り、蜂蜜、新樽からの焼きトースト香。合わせる料理は、乳酸菌の香りに近いチーズなどの乳製品、香りの邪魔にならない塩味の料理（アルザスの素朴なベックオフのような）、鶏や豚の白ワイン煮込み、甘い香りと合うフォアグラなど。

★開栓のしかた

- ・ガス圧はやや控えめな1.5気圧(20°C)ですが、酵母のオリがあるために開栓時に強く吹き出る恐れがあります。開栓前に冷蔵庫で1日以上冷やしてオリを瓶底に下してから開栓下さい。

※ ペティアン2014よりは少し大人しい発泡となっています。

- ・バーベキューや食事会のお土産として持ち歩いてから開栓する場合は、自宅で一度安全に開栓してガス圧を下げた後、市販の密封できる栓をし直してから、お持ち下さい。

★美味しいお召し上がり方

- ・開栓直後は冷えた微発泡ワインとして、食前酒や前菜などとしてお召し上がり下さい。
- ・特長である「まろやかさ」を味わって頂くために、開栓後はあまり冷やし過ぎず、徐々に室温程度に上げながら味わいの変化をお楽しみください。
- にごりのコクを、もっと欲しいときは開栓後に注意して瓶を振ってみて下さい。

★保存方法

- ・無添加なので、出来れば冷蔵庫で保存して下さい。春まで(14°C以下)であれば室温でも。
- ・冷蔵保存でも徐々に熟成が進みます。夏以降はドライな印象の味わいをお楽しみください。

ワイナリの簡単な説明

葡萄畠：長野県東御市。標高750m～800m程の南向きの急斜面で、土壤は細かい粘土質や火山灰土。

雨の少ない地域であり、さらに日当たりの良い急な傾斜地なので土壤も乾きやすいです。

また斜面は風通しが良く、昼夜の寒暖差ができやすく、葡萄の成熟を助けてくれます。

栽培：凝縮した味わいの果実を収穫するために、少ない収穫量、少ない土壤の栄養、少ない水分、少ない農薬、少ない農作業(^^)が理想です。全ての区画が草生栽培、不耕起。

春の石灰硫黄合剤と夏季のボルドー液のみで防除。ある程度の病気、虫を許します。殺虫剤は散布していません。急傾斜なのでトラクタ、スピードスプレイヤーは使用できません。

品種：多い順にカベルネフラン、メルロー、シラーズ、ソーヴィニヨンブラン、ピノグリ。ロワール品種を植えています。白ワインよりも赤ワインが好きで、赤を重視しています。ペティアンのための自家栽培の巨峰畠もあります。

醸造：上品で優しい味わいのワインが好きなので、そのような醸造を目指しています。優しいロワールやジュラの自然派ワイン、ブルゴーニュの繊細で上品なワインが好きです。

醸造は自然酵母で醸酵、亜硫酸は最低限の添加、現在は葡萄の力をそのまま感じるために補糖なし、補酸なしで醸造したいと思っています。自然なままの醸酵や熟成であっても、不快と感じる程の揮発酸や還元臭がない醸造を心掛けています。

ワイナリ：葡萄畠がすぐ見える近い位置にあります。アルザスの小さい田舎の村とそれを囲む急斜面の葡萄畠をイメージして、外観をアルザス風にしました。醸造所には通常のワイナリにあるはずの電動の破碎機、除梗機、ポンプ、濾過器がなく、手作業や手動の機械を使って葡萄やワインの状態を見ながら、きめ細かい醸造作業をしています。

■ブログ “ぶどう畠で逢いましょう”にて日々の作業や販売のお知らせなどを書いています。

■春からワイナリ(長野県東御市)でワイナリ見学やワイン直売などを予定しております。

今後ともドメーヌナカジマを宜しくお願ひ致します！