

いつもドメーヌナカジマのワインを飲んで頂いて有難うございます。

ここで2013年秋から数えて醸造は9ビンテージ目を終え、8ビンテージ目のリリースを迎えました。

2021年は初めてこどもが生まれて、育児や家事に多くの時間と気持ちを費やしました。

31歳で会社を辞めた際は全て諦めて一人で生きていくのかな、と漠然と思っていたのですが、

予想以上の幸運に恵まれて、忙しいながらも順調に一年一年を重ねてこれました。

ありがとうございました。いま新型コロナ、新しい御堂の畠、新しい家族、とワイン造りの環境は大きく変わっています。これからも、いろいろな方々に助けてもらいながら、

良いワインが自然に生まれるワイナリになるため、下地作りを頑張ります。

あと、、

この案内資料は今回から紙の印刷ではなくワインボトルのQRコードから見て頂く形になりました。広さや色の自由度が上がったので、もっと見やすく、伝わりやすいように丁寧に、大事なところはより細かく。昨年まで文字を小さくして2ページに収めていましたが、今年は6ページです。

ワインを造ってみたいなあ、と思っていた昔の自分が読みたいと思う内容にしたいと思います。

自社畠2020ビンテージの生産量

カベルネフラン2020	約1100本
メルロ2020	約300本
シュナンブラン＆ソービニオンブラン2020	約300本

飲み頃

これまでおススメの飲み頃を書いてきましたが、どれも樽熟成を経て美味しく味わえる状態にある程度なってから瓶詰をしております。ですのでこれまでのワインも今回のワインも、若い果実味をメインを楽しみたい方は直ぐに飲んでも十分楽しめると思っています。熟成を楽しみたい方や落ち着いたバランスの取れた味わいを期待したい方は下記の頃までに飲むのがおススメです。

カベルネフラン2020	～ 2025年
メルロ2020	～ 2028年
シュナンブラン＆ソービニオンブラン2020	～ 2030年

ビンテージチャート（2013年～2020年）

自社畠ワインを造った8年間の日照/雨量/気温のグラフです。8年の平均が100%です。

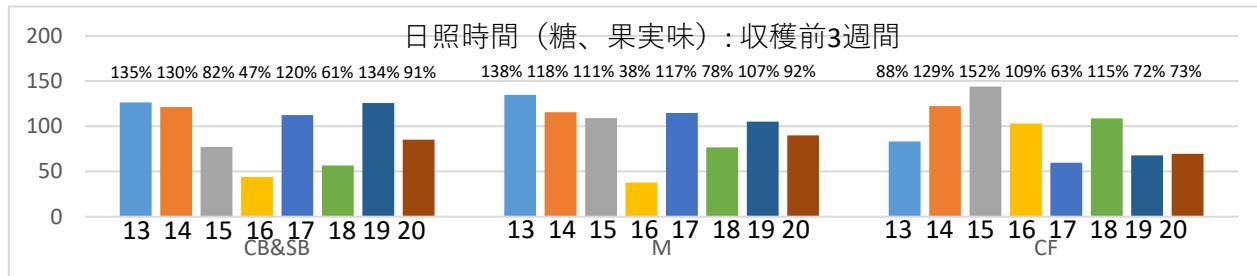
2020ビンテージもどれも美味しいですが、他のヴィンテージと比較して味わいをイメージしてもらえたたらと思って書いています。

フランは2019と似ているが穏やかなしみじみした美味しさ。

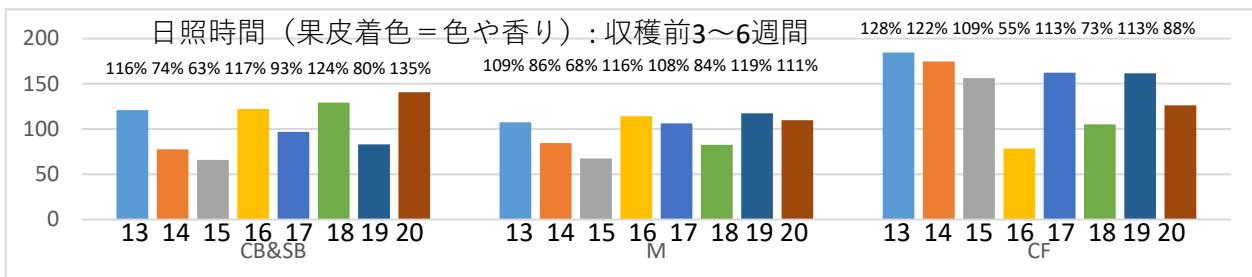
メルロも2019と似ているが、日照や雨量は若干大人しめ。

シュナン&ソービニオンは2019と対照的で酸味が主体。

味わいで一番重要なのがこの収穫直前3週間の日照量。シュナン&ソービニオンとメルロは平均的。 フランは17年のように酷くはない無いが太陽が少なめ。

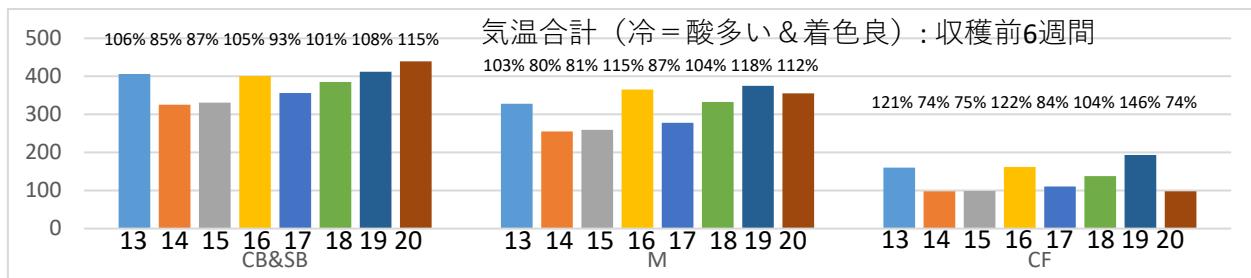


果皮の着色は概ねヴェレゾンの開始から3週間の時期で決まります。シュナン&ソービニオンとメルロは良いです。フランは例年より少し控えめ。

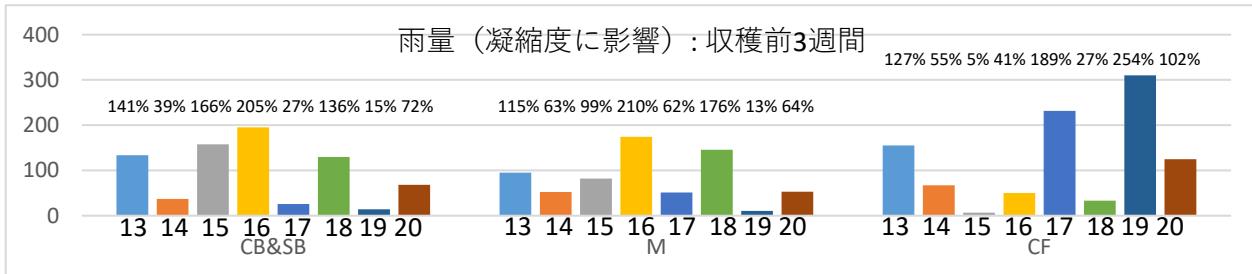


酸の残りや着色に影響する成熟期の気温。高いと酸は減少しやすく、糖は上がりやすい。

気温が低い方が酸を残しつつゆっくり糖や味わいが乗る。フランはやはり毎年涼しくエレガント。



収穫前の雨量。どんなに晴れても雨量が多いと味わいが薄まってしまう。シュナン&ソービニオンとメルロは良く、フランは平均的だが少し多め。



ワインの説明

カベルネフラン

6月の長雨の影響か玉ぶくれしている房が見られ、またヴィレゾン時期の日照量が例年より

果皮の着色が例年より薄かったこともあり色調は淡いルビー色。積算温度も例年より低かったことも影響しているのか拔栓直後は根菜等の土っぽさを伴った控えめな香り、スワリングするとスミレや甘草、スグリ等の赤系ベリーの香りが上がってくる。味わいはシルキーなタンニンと例年より控えめな果実味により柔らかな口当たり、じわじわと余韻まで持続する酸が冷涼な2020年をよく表現している。100%除梗ながらも、香りにも感じた根菜のニュアンスがワインに複雑味を与えていた。ジュラのプールサールのようなワイン。2020年のフランを一言で表現するならば、飲み疲れた胃腸にも優しい梅出汁茶漬け。根菜のポトフや焼穴子の棒寿司、食材では根菜のほかに舞茸や昆布が合うかと思います。瓶詰めや販売前のテイスティングでは揮発酸やマメは感じませんでした。

メルロ

例年同様にピンクがかかったエッジのやや濃いルビー色。プラムやスマモ、ハーブや白コショウなど冷涼感のある香りから始まり、徐々に熟したザクロやクランベリーやプラリネのような甘い香りへ。味わいはシルキーなタンニンと伸びやかな酸、繊細な果実味。優しくフラワリーな香水のような余韻。拔栓翌日からは黒糖感が出てきて全体的に甘く丸くメルロらしく。カベルネフラン同様、2020年のメルロは柔らかでシルキーで優しい印象。瓶底に近づくとコクと旨味が増す。煮穴子や鶏つみれ、鴨ロースなど、きめ細かい肉質のお料理や鰹出汁が合うと思います。瓶詰めや販売前のテイスティングでは揮発酸やマメは感じませんでした。

シュナンブラン&ソーヴィニヨンブラン

ヴェレゾン期の日照時間が例年より長かったこともあり、成熟感のある濃いゴールデンイエロー、拔栓直後は完熟したゴールデンキウイやパッションフルーツ、グアヴァ、シークワーサーのような南国系フルーツにグラッシーなニュアンスもあり、ソーヴィニヨンブランが主張している。時間経過とともにシュナンブランらしいローストナッツのような香ばしさとこっくりとした黄なり果実（黄色りんご、かりん）へ。グレープフルーツジュースのようなシャープな酸と、凝縮感のある果実味のバランスが良く、力強く厚みのある味わい。2日目以降はシュナンブランとソーヴィニヨンブランそれぞれの個性が融合して味わいにまとまりが出てくる。2020年のシュナンブラン&ソーヴィニヨンブランはボルドーブラン（骨太ながっしりしたボディ）とロワールのシュナンブラン（例えばセバスチャン・リフォーのような完熟感があるのに酸落ちしていない）を合わせたようなワイン。食材では筍やアサリ、お料理では鶏ささみの焼き鳥、マンゴーと海老の揚げ春巻きなどと合うと思います。瓶詰めや販売前のテイスティング初日では揮発酸やマメは感じませんでしたが、拔栓4日目に少し揮発酸を感じました。

ドメーヌナカジマの味のもと

昨年までは栽培について書きました。今年は醸造についてイメージを伝えられたらと思っています。（ちゃんと醸造学校で勉強したことがないので、独学&経験的イメージを書きます(^^ゞ）

味わいができる流れ

栽培では美味しさのもと（果実味、コクなど）を積み上げ

収穫ではタイミングによってその風味（爽やか～甘やか）を選び

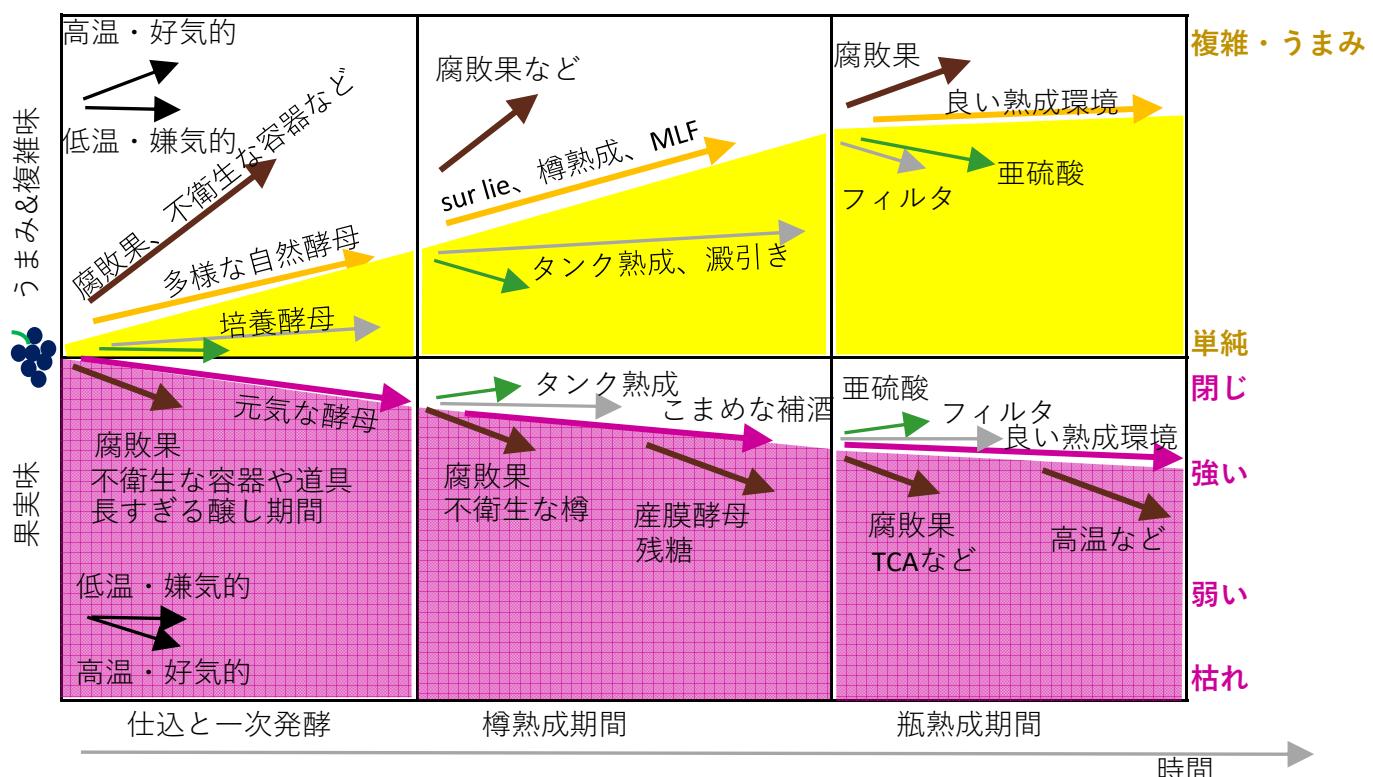
醸造（発酵と熟成）では「果実味」を守りながら少しほぐし、「うまい＆複雑味」を積み上げる

醸造の絵

「果実味」と「うまい＆複雑味」の推移をそれぞれ絵にしてみました。（↓）

「仕込・1次発酵」、「樽熟成」、「瓶熟成」のそれぞれの工程で、味わいを変える（主要な）要素を5色の矢印で分類しました。矢印は、程度（量や時間的な長さ）によって影響度は様々です。

- 紫色の矢印：果実味を温存するのに良い要素
- 黄色の矢印：うまい＆複雑味を生み出すのに良い要素
- 茶色の矢印：うまい＆複雑味を得られるが揮発酸などの副作用と果実味を速く失う作用もある
- 灰色の矢印：ローリスク・ローリターンな安全な選択
- 緑色の矢印：亜硫酸の添加



矢印の塩梅

ブドウの質が良い年は紫・黄の矢印を強くし、茶・灰・緑は極力減らし、

ブドウの質が良くない年は少し茶灰緑を利用してワインへの負担を減らします。

実際はワインの味わいを見て、瓶熟成中の味わいをイメージし、矢印の強さのバランスを取りたいと思っていますが、味わいとして良い点も悪い点も顕在化するのは樽熟成の中盤以降なので難しいです。

そのブドウの質の良し悪しの判断は、収穫時のぶどうの味わいや糖・酸の分析値だけでは分からない

ところが多いので、気象データ（上記のビンテージチャート）からの想像も加えます。それと過去の実績から、相対的に樽熟成期間や瓶熟前の亜硫酸添加量などを調整したりします。

矢印の補足：仕込と一次発酵

元気な酵母：発酵が順調に始まり、順調に完了するような酵母が良いので必要ならその活動を助けます。これにより発酵開始前の酵母以外の微生物増加や酸化を防ぎ、1次発酵以降の残糖による劣化を予防します。市販の培養酵母ならば簡単です。

多様な自然酵母：アルコール以外の多様な味わいの要素も生み出すと思います。

腐敗果・不衛生な容器や道具：選果不足による腐敗果や道具のカビで、不安定な発酵前は特に影響が大きく、発酵後の熟成期間でも影響は続く。

長すぎる醸し期間：赤ワインの醸しが長いと色も果実味も淡くなる。うまみは上がる。

培養酵母：元気な酵母で発酵できるが、複雑味と逆の選択。

亜硫酸：微生物の活動や種類を限定して安全な発酵に役立つ。複雑味と逆の選択。

自発MLFも制限される。

矢印の補足：樽熟成期間

こまめな補酒：蒸発したワインの補酒をこまめに行って、樽内の隙間での酸化や産膜酵母の繁殖を最小限にします。同時に試飲してトラブルの兆候を早く発見するのも重要です。

シュールリー・樽熟成・MLF：酵母の分解でうまみが増える。樽熟成では適度な酸素供給により閉じた果実味を柔らかくする。乳酸菌発酵で酸味も柔らかくし、香りも複雑になる。

腐敗果：1次発酵期間と同じで、熟成中もその同じ影響は続く。うまみや複雑味は増える。

不衛生な樽：速いスピードで揮発酸、不健全な香り、複雑味や雜味を生み出す。

産膜酵母：ゆっくりとシェリーの香りをつけ、果実味の纖細なところを消してゆきます。

残糖：酵母の食べ残しの糖分をほかの微生物が食べ、揮発酸や不健全な香りをつけます

タンク熟成：樽熟成に比べ「不衛生な樽」のリスクや「産膜酵母」や補酒の手間が無いので楽。嫌気的で果実味は失われにくいですが柔らかくならず、うまみ・複雑味も出ません

澱引き（樽熟成中の）：うまみのもとを取り除くのでキレイなワインになります。

亜硫酸：果実味の消失や微生物による劣化から守られるが、MLFが起こりにくく複雑味の逆。

矢印の補足：瓶熟成期間

良い熟成環境：温度・湿度・振動・光などの悪影響のない状況で果実味の消失を守る

良い熟成環境：ゆっくり熟成することで劣化をせずに複雑味とうまみが増す

腐敗果：発酵期間と同じで、瓶熟成中もその揮発酸上昇や果実味消失のスピードが上がる
うまみや複雑味も上がるが、果実味の消失が速いので長く熟成できない

コルクTCAなど：天然コルク + 低亜硫酸、では一定の確率で出てしまう

フィルタ：瓶熟成の前に微生物やその餌を減らし、味と香りを削り取る。複雑味と逆。

亜硫酸：果実味の消失を一時的に減らし、微生物の活動を少し抑える。瓶詰までに味わいのが大部分が出来上がっているならば、保管時の安定のために良い気がする。

矢印の補足：上記以外に、全期間に共通する条件

温度環境：1次発酵や瓶/樽熟成が低温だと、変化がゆっくり進み、腐敗果の酵素や微生物の活動による影響が穏やか。香りは地味/滋味に寄る。逆に高温は熟成が速く、劣化も速くなる。
嫌気と好気：発酵期間では酸素により酵母が順調に増殖して発酵が順調に進む。逆に酸素が足りないと発酵が弱い場合があり、また還元的な香りが生まれやすい。熟成期間では酸素は微生物による揮発酸生成や酸化を進めてしまうので遠ざける。

ドメーヌナカジマのいまの気持ち♥

大変動の2021年

2021年は6月にこどもが生まれて仕事も何もかも変わりました。ワイン造りの面でも、大幅に作業時間が減ってしまいました。でも幸い、お手伝いの方々に沢山助けて頂けたので無事に1年を乗り切りました。お手伝いの大切さを実感し、2, 3年して御堂の葡萄達が大人になって、もっと忙しくなっても成り立つ体制を考えなければと思いました。

もっと自作の機械を

ワイナリや畠では自作の機械を使っています。御堂では「手押し車付き穴掘り機」「運搬車と合体した耕運機」。醸造では「手回し破碎機」「手動化リンサー」などなど、機械とまでは呼べない小道具も沢山作っています。自分が欲しいものは手作りするしかない、と。この冬は、これまで苦労していた晩腐病予防のグレープガード（小さいビニール屋根）の回収作業の作業軽減ために、半自動で巻き取るモーター駆動の機械を作りました。予想以上の出来で作業の質もスピードも手作業よりずっと改善しました。同時に自作能力も1作品毎にレベルアップしていて楽しいです。手作業によるワイン造りは丁寧で良いのですが、この12年は腱鞘炎と筋肉痛が絶えません。

2011年に研修したベルンハルトフーバー醸造所でも、大きい納屋に溶接や金属加工の機械などが沢山並んでいました。いい仕事は、いい道具作りから、なのだと後で気づきました。

バスケットプレスは木製よりステンレス製

2021年秋の醸造では醸造で一番重要な搾汁機を変えました。バスケットプレスの枠を木製からステンレス製に。その影響なのか、2021年のペティアンの香りが急にクリーンになりネガティブな香りが感じられなくなりました。多少はクリーンでない香りも悪いと感じないのでですが、最近は少し強くなってきていたので、収まってくれてよかったです。原因が木枠だったのかな？と思っています。1年後にリリースする自社畠2021ヴィンテージのワインも味がいつもと違うかも知れません。

もっとピノノワールを

御堂地区にはジュラをイメージしてピノノワール、シャルドネ、トゥルソー、サヴァニヤン、あとカベルネフラン、ピノグリ、ゲビュルツトラミネールを植樹進行中なのですが、フツフツとピノノワールの植樹数をもっと増やしたい、、と思うようになってきました。近年、温暖化の影響なのか？9月後半から10月前半に収穫する品種が晴れと重なり、とても良い出来で、ピノノワールもその頃の品種なので、美味しいものが出来ちゃう気がしています。温暖化が進むとピノノワールは後々難しくなるかもしれません、その時は晩熟のカベルネフランで冷涼感を補うブレンドもアリかなと思っています。低収量のしっかりしたピノノワール、造ってみたい！