

いつもドメーヌナカジマのワインを飲んでいただき有難うございます。

今年2024年は醸造免許取得から10年目の年。

ワインの収入だけで10年暮らしてこれたのは

沢山のお客様に美味しいと言って頂けているからだと思っています。

これから造るワインも美味しいと言って頂けるように頑張ります。

振り返ると、昨年2023年は一步進めた年でした。

御堂ヴィンヤードから初めて約1樽（300ボトルくらい）のシャルドネと

200本分くらいのカベルネフランが収穫できました。カベルネフランは1樽に満たないので和（かのう）ヴィンヤードのカベルネフランと一緒に仕込みました。

また2023年は温暖化を強く感じた年でもありました。

ワインの未来や、子どもの未来を考えると、

CO2を減らす努力を本気でやらなければ、と思いました。

自社畠2022ビンテージの生産量

カベルネフラン2022	約710本	(前年より約50本増)
メルロ2022	約290本	(前年より約100本減)
シュナンブラン＆ソービニオンブラン2022	約630本	(前年より約330本増)

飲み頃

2022は素晴らしい2021ほどではないものの、日照も酸も雨量も良く

ゆっくり寝かせる価値のあるワインになったと思います。

どの品種もリリース直後に飲むなら、抜栓から5日目くらいがとても良かったです。

ネガティブな要素は出てこないので数日かけて変化を楽しめます。

味わいや香りが開きやすいという意味での、おすすめの飲み頃は

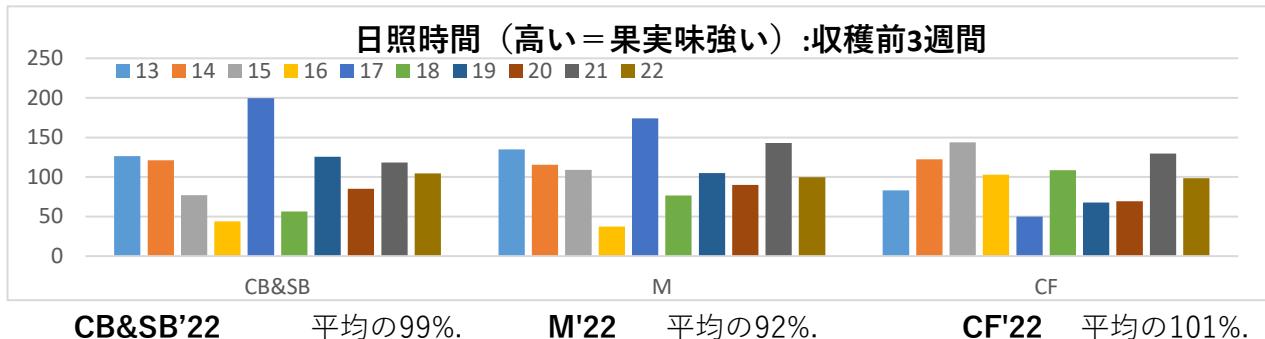
カベルネフラン2022	2028年～
メルロ2022	2026年～
シュナンブラン＆ソービニオンブラン2022	2026年～

ビンテージチャート（2013年～2022年）

自社畠全10ヴィンテージについて、気象庁の東御市のデータを集計しました。

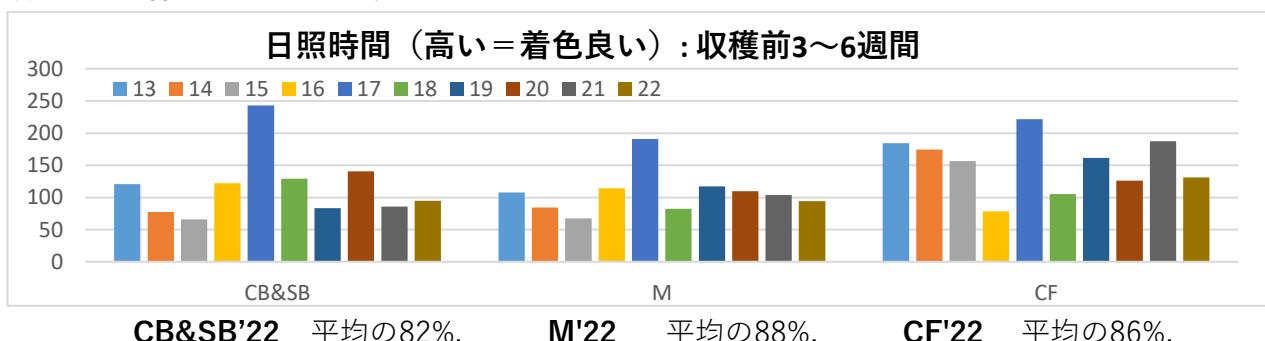
収穫直前の日照時間

多いほど果実味が強くなる



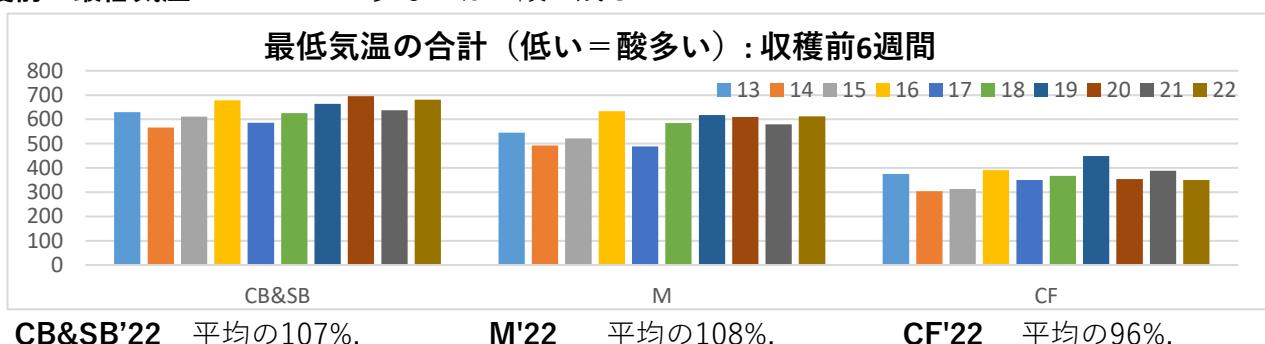
着色期の日照時間

多いほど果皮の色づきが良い



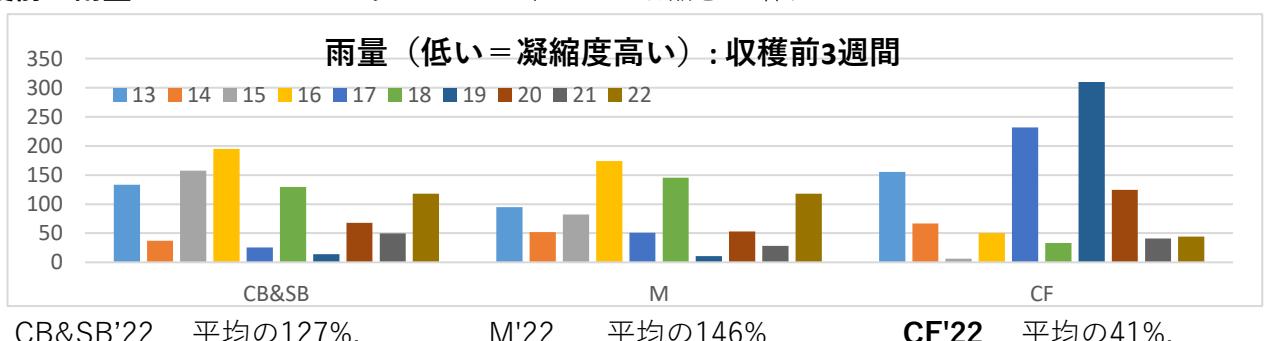
収穫前の最低気温

少ないほど酸が残る



収穫前の雨量

少ないほど味わいの凝縮感が増す



ワインの説明

カベルネフラン

2022年ビンテージは5月のじめじめとした低温期と梅雨時期の夜間の雨によりベト病に悩まされた年でした。特にカベルネフランはブドウスカシクロバという害虫が多く発生した区画や、チャノキイロアザミウマという害虫が多く発生した区画があり、いずれも葉っぱのダメージが酷く、除葉の必要がないほどでした。ただ、6月開花期前に急に高温になったことでブドウも一気に徒長し、生殖成長が抑えられたため着果量は例年より少なく収まり、少ない葉でもブドウは成熟することができました。

2021年vtを境に、カベルネフランがよりカベルネフランらしい味わいになってきたように感じます。黒スグリやブルーベリーなど粒の小さなベリー系の香りに加え焦がし砂糖のような甘い香りもほんのり感じ、熟度が高く丸くミルキーな果実味によりテクスチャーも柔らかです。中盤から後半にかけては緻密ながらしっかりとしたタンニンが酸とともにじんわりと伸び、飲み心地のよいワインになりました。おつまみなしでも美味しく飲めますが、料理と合わせるのであれば、鹿や鴨、赤牛など脂身の少ないお肉が合うかと思います。

収穫日：10月21日、22日、23日

収穫後、醸造所にて選果、自作の木製除梗板で除梗、破碎せず樹脂製開放タンクに入れ二酸化炭素を充填。野生酵母による自発発酵。前半ルモンタージュ、後半はピジャージュ。2.5週間の醸し発酵後、油圧式バスケットプレスでゆっくり搾汁。225Lの中古樽で10か月熟成、瓶詰直前に亜硫酸15ppm添加。

無濾過、無清澄。Alc11度。

メルロ

収穫日は例年どおりですが、ベト病による葉のダメージも影響してか青さはないもののスレンダーなボディのエレガントなメルロに仕上りました。抜栓直後は赤紫蘇、ハッカ、レンゲソウ、リコリスなど清涼感や土のニュアンスのある香りから始まり、開いてくると切りたてのバラのような花の香りに変化していきます。味わいにも可憐な花の香りが感じられ、シルキーで優しいタンニンが纖細な果実味を引き立ててくれています。紫蘇巻きのささ身焼きや山椒の葉を乗せた蒸し穴子などと相性が良さそうです。

収穫日：10月5日

収穫後、醸造所にて選果、自作の木製除梗板で除梗、破碎せず樹脂製開放タンクに入れ二酸化炭素を充填。野生酵母による自発発酵。前半ルモンタージュ、後半はピジャージュ。2.5週間の醸し発酵後、油圧式バスケットプレスでゆっくり搾汁。225Lの中古樽で10か月熟成、瓶詰直前に亜硫酸15ppm添加。

無濾過、無清澄。Alc12度。

シュナンブラン&ソーヴィニヨンブラン

2022vtは、成木になった区画からの収穫量がぐっと上がったため、初めて2樽造ることができました。予想を上回る収穫量で急遽新樽を購入して使用したため新樽率が50%となり、香り・味わいともにこれまでにないワインになりました。文旦の皮やグレープフルーツなど酸味を感じる果実香りと、炒ったアーモンドのような香ばしさのコンビネーションがいい感じです。温度が上がってくるとリンゴの蜜、黄桃、パッションフルーツのような甘く熟した香りとともに樽香もぐっと増してきます。トロっとした重厚感のある質感、澁との熟成や新樽由来の香ばしさと厚みのある果実味と、終盤からじわじわと伸びてくる柑橘系の酸が食欲をそそるワインです。タイ風春雨サラダなどのエスニック料理、エビやムール貝などコクのある魚介類にも合いそうです。

収穫日：9月22日、10月4日、10月16日（シュナンブランのみ）

収穫後、醸造所にて選果。自作の破碎機で軽く破碎した後、さらに足踏みして破碎。

油圧式バスケットプレスで搾汁し、樹脂製タンクにて野生酵母による自発発酵。

225Lの中古樽で10か月熟成。瓶詰直前に亜硫酸15ppm添加。

無濾過、無清澄。Alc12度。

ドメーヌナカジマの味のもと

今年は2つのテーマで書きました。

人間の仕事

もうちょっと美味しくするために

お時間のある時に読んでいただけたら嬉しいです。

おわり