

いつもドメーヌナカジマをご愛顧頂き有難うございます。

初収穫2013年から数えて2023ヴィンテージは11回目のリリースになります。

11回の感想を一言で言うと、「ワイン造りは難しいなあ」です。

最高の出来のワインを皆さんに提供して喜んでもらいたい！と毎年思っています。

でも最近は気候変動（高温や多雨）によるブドウの振る舞い（生理障害や病気）が経験の範囲外になっていて同じ失敗は無いのですが、予測できなかった事象への対応については結果として不十分だったということも発生しています。

気候変動以外にも、この15年の間、不耕起と低農薬（春の硫黄合剤と生育期の最小限のボルドー液散布）で頑張ってきたブドウ畠は、毎年の蓄積で特定の虫や病気が徐々に増えてきてブドウの質と量の両面で影響が出ています。2024年は特定の区画で、特定の（手で取りきれない）虫に対して、やむなく選択的な殺虫剤も使用しました。でも毎年殺虫剤は使いたくないので、これからは薬ではなく農法の面での「最低限の介入」（不耕起）を軌道修正し、少し強めな介入によってバランスを取ろうと思っています。

経営面では、これまで「少ない自社畠、多い買いブドウのペティアン」というペティアン頼みでした。でも2020年に植樹を始めた御堂地区が順調に立ち上がって、ブドウの質も良いので、目指していた「ドメーヌワインが中心、買いブドウもある」というバランスに移行しています。

それと趣味のコーヒー焙煎。始めて4年が過ぎて、味わいが安定してきました。

豆の販売ではなくワインのおまけとして何かに使えたらと思っています。

お時間があれば、この説明資料や「あじのもと」を読んで  
味わいの生まれるところをイメージしながら、  
ワインをより深く楽しんで頂けたら嬉しいです

## 自社畠2023ビンテージの生産量&飲み頃

### カベルネフラン2023

約1460本（前年 約710本）

収穫量：結実安定と果粒肥大と御堂地区での収穫開始で増えました。

飲み頃：リリース直後は香り・味わい（果実味）が開きにくいので、

1年くらい待って2026年春から。今は不安定。

### メルロ2023

約1080本（前年 約290本）

収穫量：2021,2022と不作が続き、貯まった貯蔵養分と高温と適度の雨、そして仕立てを一部長梢剪定（ギヨ）に変更したことで大豊作となりました。

※昨年から短梢剪定に戻しました。

飲み頃：甘い香り、甘い果実味がとても強いため、3～5年待って甘い果実味が落ち着く2028年～がおススメ。今飲むなら抜栓5日目以降。

### シュナンブラン＆ソービニオンブラン2023

約990本（前年 約630本）

収穫量：結実安定で、成木になった区画からの収穫が増え、生産本数が増しました。

飲み頃：すぐに美味しく飲めます。今飲むなら2日目の方が開いて美味しい

## ワインの説明

### カベルネフラン

#### 気候と栽培とブドウ

2023は、日照量や雨量に関しては良い年でした。

ただ気温が7,8,9月の長い期間ずっと前例のない暑さ。温暖化を象徴するような天候でした。

収穫時期を予想する9月最初のサンプリングで既に総酸は例年の2/3まで落ちていたため、

出来るだけ酸が残っているうちに収穫しようと、糖分がBrix21に達した段階で直ぐに

収穫しました。収穫日は9月30日～10月7日の間で熟度を見ながら区画ごとに収穫。

例年10月20日くらいなので20日ほど早いです。

後々の樽での試飲などから考えてみると、思ったより味わいにちゃんと酸があるので

代謝されやすいリンゴ酸が下がっても、安定している酒石酸があれば最終的には

大きく酸は落ちないのかな、と思いました。

ブドウの状態としては、高温乾燥→大雨→高温乾燥→大雨、を繰り返し、

果粒が肥大したため、収穫量は例年より大幅に増えました。

また、山に接したある区画では例年居る害虫（アザミウマ）が高温でより増えてしまつて葉の汁を吸つて葉が弱り、味も乗つにくく、またブドウの果皮を汚してしまつという悪い影響が強く出てしまつました。例年この区画はあまり収穫量が上がらないので影響は少なかつたのですが、2023年は初めて沢山収穫出来て、収穫時は喜んでいたのですが、後から考えると、味わいに不安定さを与える要因になつた気がしています。

収穫量としては、例年の倍の重さが取れましたが、今までの和（かのう）地区の収穫量としては平年の1.5倍程度、それに新しい御堂地区の収穫が加わつて総量として2倍くらいになりました。御堂地区のフランは小粒で色が濃く、過度な肥大もせず、標高が高いので酸もあり、高温多雨の年には和地区より良いブドウが取れそうな期待が持てました。

## 醸造

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  
3日間放置しその間に自発発酵スタート、  
次の3日間は朝晩のルモンタージュ、その後は朝晩のピジャージュ  
19日目で垂直バスケットプレスで半日かけて搾汁  
225Lの中古樽で10か月熟成、  
瓶詰直前に亜硫酸25ppm添加。  
無濾過、無清澄。Alc12度。

## テイスティング(実施日：2025/1/7)

外観	やや淡いガーネット
香り	とても閉じている スワリングして漢方や腐葉土、わずかな黒系果実の香り 5日目でドライフルーツやウスターソースのような熟成香も
味わい	アタックからしっかりと酸が上がつてくる プラム、スモモ等、酸が豊富な小粒赤系果実と生姜のような爽やさ、 紫蘇梅や醤油のような滋味深い味わい。 2日目は少し果実味が開いくるが、同時に揮発酸も。 果実味が開くまで1年くらい待つから飲むのが良いかもしれません。 合う料理：鶏ささみ梅肉和え、鯖の梅みそ焼き、クリームチーズのおかか醤油など

## メルロ

### 気候と栽培とブドウ

メルロはカベルネフランより2週間半ほどヴェレゾンや収穫が早い品種で、  
ヴェレゾンの始まる8月20日頃は真夏の猛暑と大雨の真っただ中。  
果皮が薄く肥大しやすいメルロはこの時期に例年以上に果粒肥大しました。

日照時間は例年以上で、雨は降っても日も照って気温も高いので、  
思いっきり光合成をして夏場に果実の力が貯えられたようで  
ヴェレゾン期には色づきが非常に良く、収穫近くの糖度の上がりもとても早かったです。

果粒肥大によって酸は希釈されて低めでしたが、Brix21目安の酸重視の収穫で、  
収穫日は9月13日～9月27日で熟度を見て区画ごとに収穫。近年10月1日くらいなので  
15日ほど早い収穫になりました。ブドウの状態としてはとても健全で、  
ネガティブな味わいの原因となる要因を何も感じさせないブドウでした。

収穫量としては、晩腐病に弱いメルロは2018年が晩腐病蔓延で激減。  
2019,2020年は雨除けビニール設置と好天により回復、  
しかし2021,2022年は強樹勢や天候などの影響で結実不良で収穫量が伸び悩み。  
2023年は2年間の不作による貯まった貯蔵養分と、  
結実しやすいようにと導入した一部長梢剪定の影響と、  
果粒肥大の影響が3つ重なって、大豊作になりました。  
結実性、肥大性、耐病性の面でメルロはとてもデリケートな品種なのを再認識しました。

### 醸造

カベルネフランと同じ

テイスティング(実施日：2025/1/7)

外観	やや濃いガーネット、暗めの色調。
香り	いちご、ラズベリー、プルーン、カシス等、赤から紫の甘く熟した果実香が主体 例年とは異なり、甘く華やかなメルロらしい香り 2日目は香りのトーンが落ち着いてきた。いちご、ラズベリーよりカシスやプルーンの印象 スワリングでインク、血、ヨードのような香り、カカオ感も出てきて複雑に 甘味が落ち着き、酸、タンニン、果実味のバランスが取れてきている
味わい	味わいもやはり赤系果実中心 酸味は穏やか タンニンもきめ細やかで柔らかく重心も軽く、口当たりもなめらかでジューシー

余韻にはチョコレートの様な甘味が残る。

5日目では果実香が大分落ち着いたことで全体的に心地よい。瓶熟3年は最低必要合う料理：牛肉のタリアータ、牛肉のカカオ赤ワイン煮込み、鴨肉のローストベリーソースなど

## シュナンブラン&ソーヴィニヨンブラン

### 気候と栽培とブドウ

シュナンブランとソービニオンブランは、最近は熟期が同じで同日収穫、同時破碎、混ぜてに搾汁、果汁からブレンド状態で発酵熟成になっています。やはりカベルネフランと同じで9月初めの段階で総酸が2/3と低く、早めの収穫。9月6,20,21,22日と分けて収穫仕込み。

9月6日の収穫は少量を取ってみて味を確認して、本収穫が20日頃になりました。このタイミングは味だけでなく、ペティアンブランのデラウェアが9月初めに搬入されその選果と仕込みに人手が割かれてしまったのでシュナンが後回しになった感もあります。結果としては、収穫時の総酸は例年より低めでしたが、味わいとして酸は十分にあり、樹上で代謝されやすいリンゴ酸が低かったのかな、と思っています。  
(酸の種類別の分析がワイナリではできないので想像です)

収穫重量は、シュナンブラン856kg (74.5%) 、ソービニオンブラン287kg(25.5%)  
成木になった区画からの収穫が増え、どちらも前年比1.5倍程の収穫量ですが、  
好天でもあったので果皮も良く熟し、香りのボリュームもあり  
またブドウの状態も健全だったので、いいビンテージになったと思います。

### 醸造

#### 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

破碎後すぐに垂直バスケットプレスで搾汁

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25ppm添加。

無濾過、無清澄。Alc12度。

### テイスティング(2025/1/7)

外観 明るいゴールデンイエロー。

香り マカデミアナッツや栗のような香ばしいナッツ  
みかん、ネーブル、ポンカンのような柑橘系

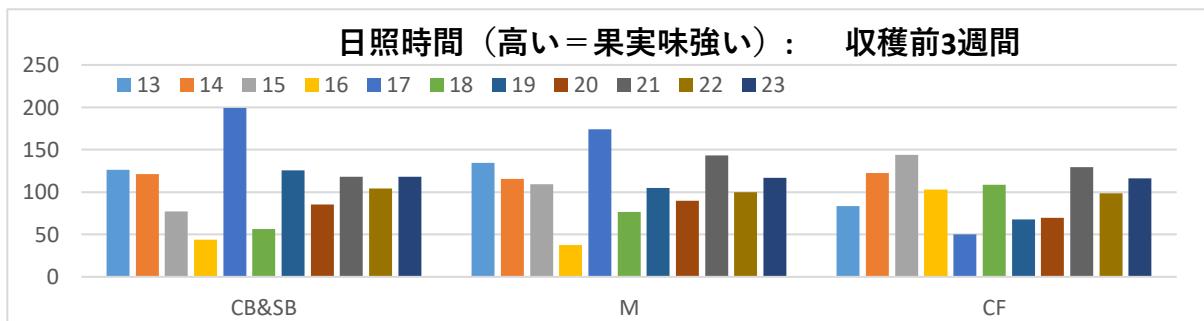
温度が上がってくると、グアヴァやドラゴンフルーツのようなトロピカルフルーツもソーヴィニオン由来のバジルのようなハーバルな爽やかな香りも温度が上がると増してくる。  
 2日目はグレープフルーツ、グアヴァのようなソーヴィニオン由来の香りがup  
 味わい 柑橘系の酸がアタックから余韻まで味わいの中心  
 余韻には熟した和みかんのような甘さと栗のようなコク  
 樽と澱との熟成による香ばしさとほろ苦さがふくよかな印象  
 2日目は後半には塩味を伴う旨味が出てきくる  
 合う料理： 鮎の塩焼き、フリットミスト、栗のリゾット、ジェノベーゼのパスタ、チコリのサラダなど

## ビンテージチャート（2013年～2023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。糖度が上がりやすくなり、酸が低いときに早く収穫糖度になる



**CB&SB**

平均の110%.

良く照った

**M** 平均の107%.

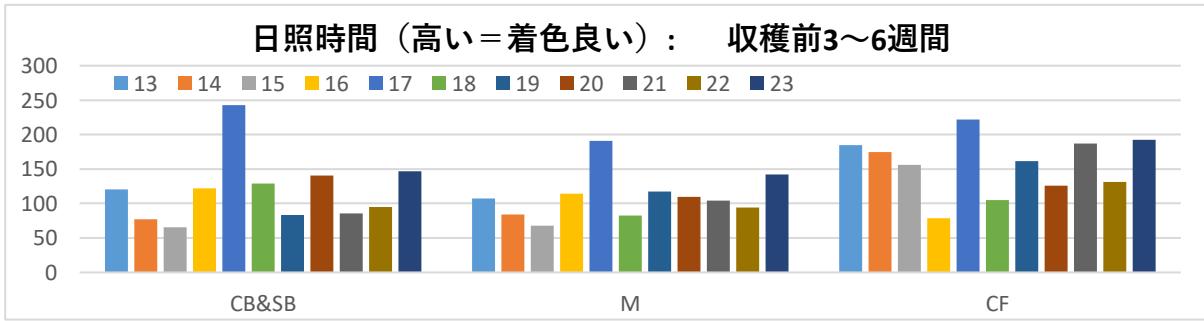
良く照った

**CF** 平均の116%.

非常に良く照った

### 着色期の日照時間

多いほど果皮の色づきが良い(同時に、雨量が少なく、夜温が低めなのがよい)



**CB&SB**

平均の123%.

非常に良く照った

**M** 平均の129%.

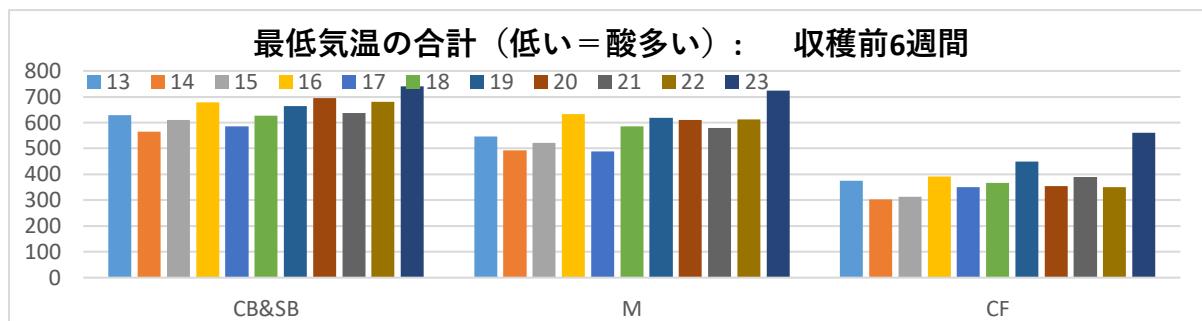
非常に良く照った

**CF** 平均の123%.

非常に良く照った

## 収穫前の最低気温

少ないほど酸が残る



**CB&SB**

平均の114%.

夜とても暑い

**M** 平均の124%.

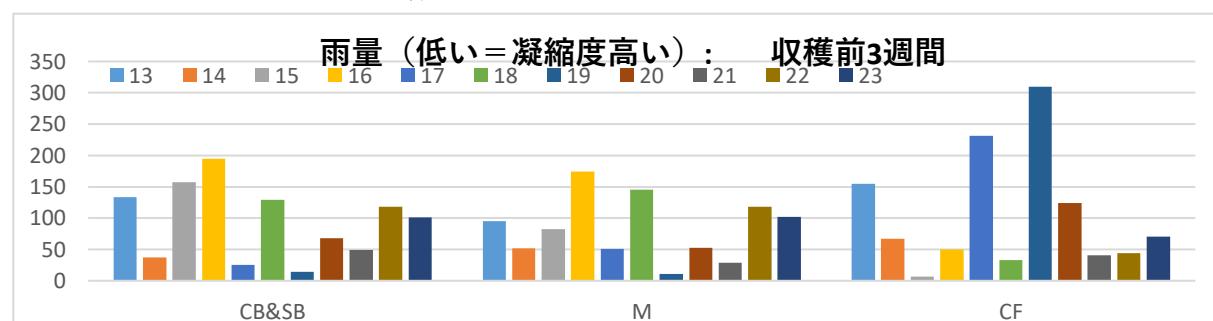
夜とても暑い

**CF** 平均の146%.

夜とても暑い

## 収穫前の雨量

少ないほど味わいの凝縮感が増す



**CB&SB**

平均の108%.

普通

**M** 平均の123%.

普通

**CF** 平均の68%.

雨少ない

## ドメーヌナカジマの味のもと

今年は短編を3つのテーマで書きました。

- [1] 不耕起15年の終わり
- [2] 垣根と棚の味の違い
- [3] 栽培の温暖化対応

[Link](#)

お時間のある時にさらっと読んでいただけたら嬉しいです。

おわり