



饅頭なんまら怖い2018

Shokoshi & Merlot aged in oak

*After you drink this wine,
you will say that,
"This wine is frightening."*

たった10%のメルローが小公子主体のワインを劇的に変化させた上に、オークの香りをまどってしまいました。ついに名人登場、ああ本当に恐ろしい。
※なんまらは北海道弁で、なまら(非常に)の最上級です。武蔵ワイナリーはJAS有機で使用が認められている農薬・ボルドー液すら使用しない完全無農薬でのブドウ栽培を実践しています。

日本ワイン

果実酒

品目	ぶどう (埼玉県比企郡小川町産)
原材料名	ぶどう (埼玉県比企郡小川町産)
ぶどう品種	小公子90% メルロー10%
製造者	武蔵ワイナリー株式会社 埼玉県比企郡小川町高谷104-1
酵母	天然酵母
内容量	750ml
アルコール分	11%

このワインは酸化防止剤を添加していませんので、保管には十分ご注意ください。
(購入後の保管による劣化は責任を負いかねます。)
※20歳未満の飲酒は法律で禁止されています。

また福島がふざけていると言われそうですが、至って真面目です。「小川ルージュ2018 Oak」とでもしようかと考えましたが、まだまだ武蔵ワイナリーを代表する赤ワインを決めるには早いと考え、さらに日本文化を意識してこの名称にしています。至って真面目にふざけています！！
小公子90%とメルロー10%を、同時に人の手で除梗破碎し仕込みを行いました。従業員だけでなく、たまたまワイナリーにご来店されたお客様にも仕込にご参加頂きました。全房除梗、醸し発酵16日目に圧搾、28、35日目におり引き、約11ヶ月ステンレスタンク貯蔵後に224Lをフレンチオーク新樽へ移し約11ヶ月貯蔵、合計22ヶ月貯蔵した後に瓶詰めし、あえて樽香を楽しむワインとして仕上げました。

これまで同様、この仕込に関しても、ぶどう以外の物質を一切使用しませんでした。MLF発酵を貯蔵時に確認、無濾過・無清澄にて仕上げています。貯蔵、瓶詰め時には、ステンレスタンクの空尺を埋めるために二酸化炭素を使用し、瓶詰め時には不活性のアルゴンガスを使用しました。亜硫酸塩を添加していない為、貯蔵、瓶詰めには品質保持に気を使っています。

小川町のメルローはまだまだ良いものが出来ていません。半分以上はジュース加工へとまわし、ワインには厳選したブドウのみを使用しましたが、それでも糖度が19度程度で、着色も十分とは言えず、メルロー単独ではワインに出来ません。そのメルローが、それもたった10%のメルローが、小公子の特徴を打ち消すくらいの存在感を見せているのです。

このワインはあまり温度を気にしません。13℃以下でもまろやかさを感じられます。樽による豊かな香りを感じ、ラベンダーやイランイランの様な甘い香り、カシスやプラム、ダークチェリーの様な味わい、コーヒー、キャラメル、チョコレート、なめし革を感じるかもしれません。

現時点で、十分飲み頃です。しかし、年々熟成感を増すだろうと思います。5年後なのか10年後なのか、まだまだこのワインの実力は先にありますが、待てそうにないですね。料理との相性は、こってりとしたものが合いそうです。和食よりは、イタリアンやフレンチ向きかもしれません。お肉でも牛、羊、鹿などが相性良さそうです。このワインは288本と大変希少です。ボルドーらしい樽熟成のワインがお好みでしたら、このワインは自信を持ってお勧め出来ます。