

作成日：2020年12月20日

ワイン名：動かざること山ソービニオン小公子 2018



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。

動かざること



ソービニオン小公子

2018

*Unmovable like the mountain
Yama-Sauvignon & Shokoshi*

日本ワイン

品名	果実酒
原材料名	ぶどう（埼玉県比企郡小川町産）
品種	小公子 52% ヤマ・ソービニオン 48%
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。

小公子とヤマ・ソービニオンをほぼ同量、同時に除梗破碎し仕込みを行いました。およそ6ヶ月ステンレスタンク貯蔵後に460Lほどをフレンチオーク新樽へ移し、残りの320Lほどをステンレスタンクにてそれぞれ約12ヶ月貯蔵し、瓶詰め前にアッサンブラージュ（ブレンド）しました。仕込直後はあまり意味が無かったかなと思われたヤマブドウ交配種同士の混醸でしたが、力強い小公子と意外と繊細で淡い色彩のヤマ・ソービニオンはお互いの長所が引き出され、単一品種でのワインよりも複雑で奥深さを感じます。

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。一次発酵終了後と樽貯蔵時、瓶詰め前におり引きを行い、無濾過・無清澄にて仕上げています。MLF発酵あり。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。

ワインのパフォーマンスは、小公子、ヤマ・ソービニオン単独のワインと同様やや高めの20℃前後で引き出すことが出来ます。カシスやダークチェリー、紅茶の様なニュアンスとオーク樽によるバニラ香を楽しめます。10℃前後ですと、酸を強く感じ、柑橘系のニュアンスが強くなります。

現時点で、飲み頃にさしかかっていますが、少なくとも5年くらいは年々熟成感を増すだろうと思います。まだまだこのワインの実力は先にあります。

料理との相性は、肉系の中華料理などこってりとしたものや、ジビエ料理などとの相性は抜群です。一方で、煮物など味濃いめの和食とも合わせられます。

2019年は同様の仕込みは行われておらず、2020年産ワインまでお預けとなります。1,019本と少量ですので、是非希少なこのワインをお試しください。

武蔵ワイナリー株式会社 代表取締役・醸造責任者 福島有造