

## 小川 小公子 2018



MUSASHI WINERY

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

品目 果実酒

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 100%

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。

小川小公子  
Ogawa Shokoshi  
2018

武蔵ワイナリーを代表するワイン、1年前に瓶詰めしたロットと比較して、熟成度はかなり増しています。その時のあと一年待ちたいというコメント通り、非常に飲み易くなったと思います。

全房除梗、醸し発酵8日目に圧搾、11、13日目におり引き、約25ヶ月ステンレスタンク貯蔵を行い、瓶詰め前にもおり引きし、直後に瓶詰め。オーク樽を使用せず、ブドウの果実味を楽しむ、料理に合わせやすいワインを目指しました。

貯蔵中、初期の段階でMLF発酵を確認しています。13°Cでのステンレスタンク貯蔵という条件下で、亜硫酸塩を添加しないで造っているからなのか、特に誘導した訳でもなくMLF発酵が始まり、健全なブドウの力を感じました。

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。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。

約2年という貯蔵期間を取ったことで、酒石酸が一部結晶化し、除去されています。その分酸味は穏やかになり、1年前にリリースしたものよりも熟成感がかなり増しています。

飲む際のワインの温度は、高めがお勧めですが、冷えていても違和感はありません。ラズベリー、、ブラックベリー、完熟のブルーベリー、カシスの様な味わい、干し草やバジル、樽に入れていませんが松やムスク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、さらに年々熟成感を増すだろうと思います。少なくとも5年、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、幅広い感じがします。お肉全般はもちろん、中華や和食でもいけそうです。やはりこのワインもフルボトル757本、ハーフボトル646本（新登場）と多くありません。歴代の小川小公子でも、名作だろうと思います。