

小川 ヤマ・ソービニオン Blanc de Noirs 2019 Oak



MUSASHI WINERY

小川ヤマ・ソービニオン
Ogawa Yama-Sauvignon
Blanc de Noirs 2019 Oak

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	ヤマ・ソービニオン 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。

2019年のヤマ・ソービニオンは一部ブドウトリバという害虫に悩まされ、何度も何度も駆除する区画がありました。ブドウの質は概ね良好で、約1,500kgの収穫があり、ボルドー液も使用しない完全無農薬での栽培が確立されています。この品種は今後も栽培面積を拡大していく方針です。

赤ワイン品種で造る白ワインですので、除梗破碎せず、房のままプレスし、果皮の色があまり出ない程度の圧力に留めました。7℃前後で114日間発酵させ、おり引き。一部Jugum2019となりました。このワインはその後、ステンレスタンクで4か月熟成した後、フレンチオーク新樽に225Lを移し12か月熟成、ステンレスタンク16か月熟成の約50Lと合わせて瓶詰めしました。

すでに良い感じに仕上がっていますが、5年くらい寝かせたらもっと深みが出るのでは無いかと期待しています。白ワインは、一般的に冷やして飲むイメージですが、このワインは赤ワイン同様に大き目のグラスで、20℃前後の常温でお試し頂きたいです。温度高めで飲むことで、ワインの深みを感じられます。低温だとあっさりとした印象で、このワインの良さが出ず、ややもったいない感じがします。

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せず、無濾過・無清澄にて仕上げています。ワインの印象としては、このワインと同じ仕込で発泡性のJugum2019はりんごのニュアンスが全面に出ていましたが、かりんや洋ナシの印象に加え、オレンジやみかんの柑橘系の酸を感じられます。また、温度高めではちみつの様な深みのある印象を受けるかもしれません。

このワインは、肉なら赤身よりも白身系、揚げ物は相性良さそうです。具体的には、クリームチーズの様なフレッシュなチーズ、ローストチキンや唐揚げなど、鯛や鯖など焼き魚全般、各種天ぷら、和食全般相性がよさそうですが、刺身など生ものでも違和感なく受け止めてくれそうです。生もの場合は、温度低めが良いかもしれません。

このワインは、フルボトル350本といつも以上に希少となっています。