



Nostalgia Aki 2023

Nostalgia ノスタルジア

原料となったブドウは北海道余市町から。2022年ヴィンテージも状態の良いシャルドネとケルナーをベテラン農家 安芸農園さんから購入させていただくことができ、旨みある白ワインになりました。

3年醸造に携わらせてもらった余市町は、北斗市に移住してからも帰る度に懐かしい気持ちにさせてくれます。そんな気持ちがノスタルジア（郷愁）というワイン名の由来になりました

Viticulture ブドウ栽培

生産地: 北海道 余市町

Harvest: 10月中旬（シャルドネ）10月上旬（ケルナー）

GDD: 1500℃（2023VT）

土壌: 黒ボク土の表土と粘土質のサブソイル

シャルドネ:

収量: 70hl/ha。黒ボク土の表土と粘土質のサブソイル。安芸農園にて栽培。

ケルナー: 余市町の西南西の斜面に植えられた区画で平均樹齢約18年

収量: 70hl/ha。黒ボク土の表土と粘土質のサブソイル。安芸農園にて栽培。

Vintage 2022

なんと余市や北斗のGDDは1500℃と数字だけ見てももはやブルゴーニュではなくボルドーのようなリージョンとなりました。前年より200℃も積算温度が上がり、今までにあまりなかった鳥の被害に悩まされた年でもあります。そして夏の作業は、、、とても体に堪えました

ラベル絵画

絵の作者は学生時代の友人（本業は食品メーカーのマーケター）それぞれの絵が独特な世界観を持った素晴らしい作品の数々です

アーティスト 橋川淳一 J.HASHIKAWA
シリーズ ユートピア UTOPIA
作品名 楽園

Vinification 醸造

搾汁した果汁を低温で静置後、澄んだ上澄部分のジュースでシャルドネはポリエチレンのキューブタンクで、ケルナーはステンレスタンクで発酵開始し、シュールリーにて熟成。おり引きしてブレンドしステンレスタンクに纏めた後、8月に瓶詰め。

清澄剤無添加、無濾過で少量の亜硫酸添加

Tasting Note テイスティングノート

レモン、ピーチ、ハーブ、フローラルな要素の香りに、味わいの中心にはミネラルの要素を含んだ塩味があり、バランスの取れた穏やかな酸とバランスしています。

この塩味あるキャラクターは2021VTのNostalgiaとも共通していると思います

Technical detail テクニカル詳細

タイプ: 白ワイン

ブドウ品種: ケルナー 52% シャルドネ 48%

アルコール: 11.5%

pH: 3.68

TA: 5.0g/L

SO2 total: 28mg/L

MLF: 有り

酵母: 培養酵母添加有

生産本数: 約2100本