



Nostalgia Hirose 2023

Nostalgia Hirose ノスタルジア 廣瀬

原料となったブドウは北海道余市町から。2021年ヴィンテージから原料を購入させていただくことができておりましたが、ついに去年より自社ワイナリーで仕込めるようになりました。それに伴い、2023年ヴィンテージからは農家さん毎（安芸氏 or 廣瀬氏）でキュヴェを分けて醸しています。

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

GDD: 1500°C (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。廣瀬氏の農園にて栽培。

Vintage 2023

なんと余市や北斗のGDDは1500°C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°Cも積算温度が上がり、今ま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 早朝の海月平

Vinification 醸造

デブルバージュの後、土着酵母で発酵がスタート。

発酵開始後は温度のコントロールはせずに35%は500Lの樽、残りの65%はステンレスにて発酵。

澱とともに8ヶ月熟成。

清澄剤無添加、無濾過で少量の亜硫酸添加を行い7月11日に瓶詰め

Tasting Note

レモンやピーチの豊かな果実感、心地良い酸味を伴いつつも柔らかい口当たり。程よく切れ味が良いアフターで、スルスル飲めるワインです。わずかなブリオッシュのヒントもあり、シンプルに見えて奥ゆかしさも感じられます。

旧世界・新世界では見当たらない個性のある、日本らしさ、北海道らしさの表現されたシャルドネ。是非ご賞味ください。

少し蒸した牡蠣と合わせましたが、、、日本に生まれて良かったと思える瞬間でした

Technical detail

タイプ: 白ワイン

ブドウ品種: シャルドネ

アルコール: 10.5%

pH: 3.83

TA: 5 g/L

SO2 添加: 20mg/L 発酵終了後のみ

MLF: 有り

酵母: 土着酵母

生産本数: 約1700本