



Nostalgia Brut 2021
ノスタルジア ブリュット 2021

原料となったブドウは北海道余市町から。状態の極めて良いケルナー種をベテラン農家さんから購入させていただくことができ、それをスパークリングワインにしました。白桃やライムの果実の風味が豊かに感じられ、いきいきとした泡立ちと口当たりが味わいに爽やかさをもたらしてくれます。今飲んでいただいても澆刺でフレッシュな味わいを楽しんでいただけますが、数年寝かして熟成させた後の味わいの変化も楽しみなワインだと思っています。

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

— ブドウ栽培・醸造 —

ブドウ品種：ケルナー 98%, シャルドネ2%

余市町の西南西の斜面に植えられた区画で平均樹齢約17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。

ブドウを房ごとプレス機に投入し搾汁した果汁を低温で2日間静置し、澄んだ上澄部分のジュースで発酵へ。アルコール発酵が進み残糖が約22g/Lになった時に冷却し発酵をストップ。その後瓶詰めし瓶内で発酵を継続。澱とともに約3ヶ月熟成させ、その後デゴルジュマン（おり引きとワインの補酒）を行いました。

しっかり完熟したブドウだったため、シャンパーニュ方式ではなく途中で発酵を止める方法で醸造しました。予定では来年のヴィンテージもスパークリングワインを作る予定ですが、この方法ではもう行いません。想像以上に管理が大変だったのです・・・（とはいえ来年も美味しいスパークリングワインは造りたいと思っています！）

2021年ヴィンテージのアンセストラル方式はDue Punt Vineyardsにとって最後の貴重なワインとなりそうです。

－ 詳細 －

7月は記録的に雨が少ない年で、また平均気温も高めで推移。ブドウはやや早めに熟し、収穫のタイミングを早めることで良い状態のブドウを醸すことができた

収穫：10月上旬
色：白
タイプ：スパークリングワイン（アンセストラル方式）
アルコール度数：12.5%
滴定可能酸度：6.4g/L
残糖：<2.6g/L
SO₂（酸化防止剤）：添加なし

・デゴルジュマン：2022年1月末
ドサージュには熟成中のシャルドネ（2021年 余市町産）を使用
リキュールの糖分添加はなし

－ 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 雲海の瀬戸
完成年 2010年