



Fumizuki Weißburgunder 2025

丁寧に選果しながら手摘み

スキンコンタクト実施の後にプレス

500L樽（75%）及びバリックで9か月の土着酵母での発酵と熟成（30%新樽）

後にステンレスタンクで1か月追熟

MLF 有 無清澄 無濾過

亜硫酸は瓶詰前のオリ引き時に 15mg/L 添加

ブドウ栽培管理： Integrated Pest Management (IPM)

アルコール度数：13.5%

冷涼な海洋性気候。畑は北海道南部、北斗市文月地区に位置します。

降水量（5～10月）767mm（9月 236mm／10月 17mm）

収穫日 10月26日

土壌 酸性の火山性土壌「アンドソル（Andosols）」の表土と粘土質のサブソイル

樹齢：4-5年

クローン：D209（ドイツを代表するスタンダード クローン）

ピノブランの2キュヴェのリリースとなります（2025VTが初めて）。
もう一つのキュヴェ ピノビアンコとの基本的な違いは、遅い収穫によるより高い熟度。それと樽熟成後のステンレスタンクによる1か月の追熟の有無になります

桃、シトラスフルーツ、白い花香り、アーモンド。
凛とした香りが立ち上がります。塩味やグリップもしっかりあり、メリハリの利いた味わい（2026年9月7日）

ピノブランを突き詰めるために2キュヴェの醸造を行った初年度にしてはとても手ごたえのあるワインとなりました

Harvest & Vinification

Hand-picked with careful sorting.
Skin contact prior to pressing.

Fermentation and maturation for 9 months in 500 L barrels (75%) and
barriques, using indigenous yeasts (30% new oak).
Then racked into stainless steel tank for 1 month.
MLF completed. Unfined and unfiltered.

SO₂: 15 mg/L added at racking before bottling.

Vineyard

Viticultural management: Integrated Pest Management (IPM).
Cool maritime climate.
The vineyard is located in southern Hokkaido, in Fumizuki area of Hokuto City.

Rainfall (May–October) 767 mm
(September: 236 mm / October: 17 mm)

Harvest Dates
26th October

Soil: Acidic volcanic topsoil (Andosols) with a clay-rich subsoil.

Vine Age: 4–5 years

Alcohol 13.5%

Clone: D209

The key differences from the other cuvée, Pinot Bianco, are the higher ripeness achieved through later harvesting and the additional one-month maturation in stainless steel following barrel aging.

Peach, citrus fruits, white flowers, and almond notes appear first. The palate shows firm salinity and grip, giving the wine a defined, energetic structure.
(September 7, 2026)

As the first year of producing two separate Pinot Blanc cuvées to pursue greater precision, the results are highly encouraging.

This wine represents a confident step forward in our Pinot Blanc program.