

Shizen Sparkling Koshu 2018

Fujisan Winery

シゼン・スパークリング甲州 富士山ワイナリー

デュブルデュ教授のレジェンドを引き継ぐ甲州種 100%のスパークリング



シゼン・スパークリングは、地元で栽培された甲州ブドウを 100%使用し、トラディショナル方式で最低 2 年間の瓶内熟成を経て造られています。日本食と確実にマッチするこのワインは、他の品種を一切ブレンドせず、樽でのシュールリー熟成や過度なマロラクティック発酵を避けて甲州種のピュアな果実味を引き出しています。

ボルドー大学醸造学部で学部長であり、著名な白ワインの権威として名を馳せた故ドゥニ・デュブルデュ教授は、たびたび日本を訪れ、甲州種の科学的特徴と味わいの調査のために幾年もの歳月を費やしてきました。デュブルデュ教授は、糖度の低いポルトガルのヴィーニョ・ヴェルデと高い酸を持つシャンパーニュのシャルドネという 2 つの成功例を挙げ、甲州種から酸が高くアルコール分の低いスパークリングワインをトラディショナル方式で造ることを提案しました。

ブドウ畑は、全てサステナブル(環境保全型)農法での栽培を徹底するためワイナリーが直接管理し、食用ブドウに一般的なペルゴラ方式で栽培する畑の収量を極力制限し、フランスに伝統的な VSP 方式で栽培する畑のブドウを一部加えています。VSP 方式をとることで生産量は落ちますが、葉の両方向からの光合成を可能にし、日照量が増えることで凝縮感の高い果実味が得られます。畑は全て標高 500 メートル以上と日本国内でも屈指の高地にあり、夜は涼しく昼夜の寒暖差が大きいので、偉大なワインに欠かせない理想的な酸度を得ることが出来ます。

■2018 ヴィンテージ情報

ドゥニ・デュブルデュ教授の意志を引き継ぎ、故パトリック・レオンがコンサルティングを担当した最後の年のヴィンテージとなりました。彼は収穫とワインの醸造を手伝ってくれました。この年は、日本の標準的な年であり、夏には雨が多く降りましたが、それまでは晴天が続き、最適な熟成をすることができました。2018 年の収穫量は 4.59 トンで、私たちの畑から収穫された甲州ブドウは、量的には記録的に少ないものでした。スパークリングに使用する果実の大半は、甲州の自然な酸味を生かすために、全房プレスしたペルゴラ果実を使用しています。発酵はステンレスで行い、ティラージュの前に複雑さを出すためにオークで熟成させた甲州をわずかに加えています。シゼン甲州スパークリング 2018 は 4 年以上熟成させ、2023 年 3 月にドザージュを行いました。澱抜き後の 6 ヶ月の休息は、熟成に最適です。



■テクニカル情報■

産地: 静岡県朝霧高原・山梨県牧丘
品種: 甲州ブドウ 100%
アルコール: 12%
ドザージュ: 2g/L
収穫: 2018 年 10 月
瓶内熟成: 4 年以上
デゴルジュマン: 2023 年 3 月
年間生産量: 2,800 本

〈外観〉 ライトグリーンの煌めきを湛えた美しいライトイエロー。気泡は非常に細かく、極めて長く持続し、グラスの表面へと上昇してゆきます。このタイプの泡立ちは、トラディショナル・メソッドで造られた素晴らしいスパークリングの証です。このような上質な泡立ちは、シャンパーニュによく見られる泡立ちはず。

〈アロマ〉 アロマは存在感を湛えつつも、軽く柔らかな香りです。灰かなトースト香に焼きたてのパンの皮のニュアンスが香り、フレッシュで心地よい青みを感じられます。

〈味わい〉 口に含むと、アルコールと酸のバランスが絶妙です。ふくやかな味わいでシルキーな口当たり。とても長い余韻を持ちますが、軽やかな質感です。非常に丸みのあるドライな味わいで、甘みはなく、程よい酸味が感じられます。

〈後味〉 奥深い味わいが後味まで続き、長い余韻が広がります。微かに感じられる心地よいほろ苦さは、この「シゼン・スパークリング甲州トラディショナル・メソッド」が非の打ちどころのない状態で熟成してゆくことを示しています。



750ml 上代価格 ¥6,000(税抜)

JAN コード: 4543190904698

375ml 上代価格 ¥4,200(税抜)

JAN コード: 4543190906371

担当: 株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes