

Domaine Sogga Chardonnay cuvee La Neige 2021

ドメーヌソガ シャルドネ キュヴェ ラネージュ



畑 : 長野県上高井郡高山村

小布施ワイナリー自社畑第2農場 キュヴェラネージュ区画

醸造 : 小布施ワイナリー

収穫日 : 2021年9月10日 (2020年は9月3日)

発酵 : 291L ステンレス製樽

熟成 : ステンレス樽にて澱下げの後、すぐ瓶詰め

瓶詰め : 2021年12月4日 (2020年ヴィンテージも偶然同じ同年12月4日)

(昨年同様、酸化を極力抑えるため発酵終了後すぐビン詰めして
小布施ワイナリーの蔵にてビン熟成・・・約7ヶ月)

本数 : 300本限定

新しいスタイルのオリジナルワイン企画として小布施ワイナリーの多大な協力の下にスタートしたキュヴェラネージュも18回目のリリースを迎えました。目指すワインは、果実が本来持ち合わせている甘みと酸味が心地よくバランスがとれ、ミネラル感、爽快感のあるワインです。そのため葡萄に酸がのっているうちに早めに収穫しています。2013 ヴィンテージから日本では珍しい(徐々に増えつつあります)ステンレスの小樽で熟成させていますので樽香は全くありません。マロラクティック発酵(リンゴ酸を乳酸に変える発酵)もしていないためフレッシュな果実感を味わうことができます。また、2010年から畑は無化学農薬栽培で行われ、昨年まで天然酵母で発酵していましたが、今年はサンプリングのためもあり、ワイン酵母にて発酵しています。醸造に関しては無補糖、無補酸の予定でしたが、早期収穫のためか糖度が少し足りず、若干の補糖を行いました。2016よりオーナーの曾我彰彦さんと相談の上、酸化を極力抑えるため発酵終了後すぐビン詰めをするという手法を採っています。約6ヶ月のビン熟成を経て無事、アルコール度約12%の軽快なスティルワインとなりました。小布施ワイナリー自社のシャルドネも3樽ほどしかないのが非常に貴重なワインと云えます。前年同様、酸は柔らかで、フレッシュな果実感があります。すぐにも楽しめますし、熟成させることより安定します。秋まではよく冷やして、冬以降は少し温度高め(8~10℃)で飲んで頂くことをオススメします。