

ワインと食とSakeと

ヴィノテーク

いよいよ面白い日本ワイン
山梨に甲州種の履歴を追って



2018.10
No.467

適地・適品種を求めて 進化する日本ワイン

Koshu @ Yamanashi

●ルバイヤート甲州シュール・リー 2016

山梨県勝沼町の甲州100%。フレッシュな果実の香り、ヴォリューム感のある味わい、きれいな酸の余韻や、ほのかに感じられる甘みなどがバランスよくキリッとして仕上がった辛口ワインである。魚介類や根菜など相性抜群。

1944円
丸藤葡萄酒工業 ☎0553-44-0043
<http://www.rubaiyat.jp>

●アルガーノ ボシケ 2017

豊富な日照時間に恵まれた甲府盆地の東南に位置する金川流域は、堆積した石の層が広がればけがよいのが特徴で、個性的なワインを生み出す。華やかな香り、程やかな酸味とほのかに甘みがバランスよく、洋食のみならずだしの使った和食とも相性がよい。

3240円
勝沼醸造 ☎0553-44-0069
<http://www.katsunuma-winery.com/>

●アルガブランカ イセハラ 2017

「ワイン造りは葡萄作り」という基本に忠実に、風土の値を反映したワイン造りに取り組む。このワインは小字名「伊勢原」の単一畑から収穫された甲州のみを原料に醸造した。華やかな香りに加え、爽やかな酸味とほのかに甘みがバランスよく、ほかにない個性を醸し出す。

5940円
勝沼醸造 ☎0553-44-0069
<http://www.katsunuma-winery.com/>

Sauvignon Blanc @ Nagano

●ミュゼドゥヴァン エトワール 塩尻ソーヴィニヨンブラン 2017

塩尻の自社畑からナイトハーヴェストによるソーヴィニヨンブランを100%使用。2017年は生育条件もよく、香り成分の豊富な葡萄が得られ、香り豊かで爽やかなワインに仕上がった。

2700円
アルプス ☎0263-52-1150
<https://www.alpswine.com>

●信州たかやまワイナリー ソーヴィニヨン・ブラン 2017

長野県高山市の標高500〜830mに点在する畑から収穫した葡萄をステンレスタンクで畑ごとに発酵し、味わいや香りのバランスを考慮しながらブレンド。爽やかな果実を連想させる香りとともに、冷涼な気候が生み出す爽やかで透明感のある酸が最後まで生き生きと続く。

2970円
信州たかやまワイナリー ☎026-214-8726
<http://www.shinshu-takayama.wine>

●アルガブランカ クラレーザ 2017

日本固有の葡萄「甲州」100%からシュール・リー醸造法を用いた、食に合う辛口ワイン。ワインとの相性が良く、料理のアクセントとして、しょうゆ、わさびなどにもよく合うので、合わせる料理の幅も広く、洋食のみならず和食との相性のよさが特徴。

2160円
勝沼醸造 ☎0553-44-0069
<http://www.katsunuma-winery.com/>

Muscat Bailey A @ Fukushima / Yamanashi

●をちこち 2017

明るいルビー色。いちごを思わせる甘い香りとすっきりとした酸味。タンニンは軽く、フルーティな香りとあまみ、育ち伸びた少量を感じるワイン。福島県二本松市で育ったマスカット・ベリーAを使用。

1836円
ふくしま農家の夢ワイン ☎0243-24-8170
<https://www.facebook.com/fukuyumewine>

●マスカットベリーA樽熟成 キューヴェ・イセガワ 2015

栽培のスペシャリスト・池川仁が作ったマスカットベリーAをシャトー酒折が醸造。マスカットベリーAの最高峰を目指し、葡萄の潜在能力を引き出す栽培技術と醸造技術の可能性を求めたワイン。フレッシュな酸味の旧樽で11ヶ月熟成。

3607円
木下商事 シャトー酒折ワイナリー ☎055-227-0511
<http://www.sakaoriwine.com>

●アッサンブラージュ・ジュ 2017

新潟県助内市にある自園を代表する赤の2品種メルロとツヴァイトグロトレーブをブレンド。果すぐりや野いちごを思わせるフルーティな香りとともに、紫蘇やユウカリなどの爽やかな香り。豊かな果実味とフレッシュな酸味の絶妙なバランスが心地よい。

2376円
胎内高原ワイナリー ☎0254-43-6111 (胎内市農林水産課)
<http://www.city.tainai.niigata.jp/sangyo/nogyo/tainaikogenwinery/>

●陽はまた昇る 2015

長野、山形、栃木で栽培されたクナとカルベ・ソーヴィニヨンから醸造。しなやかな果実味、しっかりと酸と渋み。深い紫の色を力強く包み込む爽やかなワインである。

3000円
ココファーム・ワイナリー ☎0284-42-1194
<https://cocowine.com>

Merlot @ Nagano

●エステートゴイチ メルロ 2015

信州・塩尻市内の自社農場で収穫したメルロをフレッシュな酸味で熟成。カシスやブラックベリーなどの果実味を連想させる香りとしっかりとした味わいが特徴である。

2719円
林農園 ☎0263-52-0059
<http://www.goichiwine.co.jp>

Pinot Noir @ Aomori

●下北ワイン Ryo Selection 2016

2016年日本ワインコンクールにて、下北ワインRyoクラシックがコンクール史上初めてピン・ノワールで金賞を受賞。今年度はRyoセレクトで銀賞を受賞。栽培地である青森県下北半島の冷涼な気候のおかげで、ピン・ノワールの品種特性を表すことができ、非常に可能性を感じるワイン。

4482円
サンマルワイナリー ☎0175-42-3870

Syrah @ Yamanashi

●エステート&イ・ヴァインズ シラー 2013

シラーの主要産地であるフランスのロヌスやオーストラリアとは異なる、日本らしさを兼ね備えたソフトな酒質のワイン。その日本固有な特徴を重要視したワイン造りに注力している。

3002円
木下商事 シャトー酒折ワイナリー ☎055-227-0511
<http://www.sakaoriwine.com>

Blend @ Niigata / Hokkaido / Nagano / Yamagata / Tochigi

●サブル 2017

サブルはフランス産で「砂」の意。新潟市・角田浜の砂質土壌をその名に冠したフラッグシップ。アルバーニョが華やかな香りと果実味、セゾンが豊盛と熟成ポテンシャル、ソーヴィニヨンが酸をもたらす。3品種のアッサンブラージュにより複雑さと爽やかさを、数年の熟成に耐えるワインに仕上がった。

5400円
カーボドッチワイナリー ☎0256-77-2288
<http://www.docci.com/>

●雪ののほ 2013

北海道のピノ・ノワールとシャルドネ、ムエから、フルーヴ・ガットラヴがキュヴェを醸造。その後樹木・足利に連なる風情の庄屋で打粒。40ヶ月以上の瓶内熟成を経て最高の状態になった2017年夏から、毎瓶毎瓶、リミテッドエディションを行った。

5800円
ココファーム・ワイナリー ☎0284-42-1194
<https://cocowine.com>

Château Mars 穂坂収穫 甲州 2017
本坊酒造 マルス山梨ワイナリー

淡いグレーやグリーンを感じる色調。ライチーやグレープフルーツ、梨などのコンポートのような果実香に、ライラックやスイカズラの花、蜜蝋、石灰様のミネラル香などが調和し、華やか。果実味はまるやかで柔らか。ミネラル感を感じる酸味とのバランスがよく、余韻までほんのりとコリアンダーシードのようなスパイスのフレイヴァーを伴う。④ 塩ゆでしたタコなどに。

SOLARIS 山梨 甲州 シュール・リー 2017
GI Yamanashi マンズワイン

グリーンを感じる透明感のある色調。香りは華やかで、グレープフルーツや梨、白桃などのコンポートのような果実香に、ライラックの花、レモンピール、ほのかにコリアンダーシードや白こしょうのような白いスパイス、石灰様のミネラル香などが調和。まるやかで柔らかな果実味から、酸味とのバランスのよい印象が広がり、余韻にもミネラル感が続く。④ 牡蠣のしゃぶしゃぶなどに。

登美の丘 甲州 2017
サントリー登美の丘ワイナリー

グリーンを含んだほんのりと淡いイエローの色調。香りは爽やかで、レモンやグレープフルーツ、黄色いりんごのコンポートのような果実香に、菩提樹、ライラックの花、石灰のようなミネラル、ほのかにセルフイユのようなハーブ香などが華やかに調和。まるやかな果実味が酸味とバランスよく広がり、ミネラル感を伴う余韻へと至る。④ 軽くあぶったボクキの刺し身などに。

K131 Koshu Katsunuma Shimokawakubo
2017 MGV's Winery

色調はグリーンがかかった淡いイエロー。黄色いりんごや洋梨などのコンポートのような果実香に、菩提樹やカモミューの花、蜜蝋やコリアン

ダーシードのような白いスパイス、ナッツのような香りなどが芳醇に調和。まるやかな果実味は酸味とバランスよく広がり、余韻にもほのかなスパイスのフレイヴァーとまるやかさが持続。④ 鶏の水炊きなどに。

Sauvignon Blanc @ Nagano

Musée du Vin étoile-Sauvignon Blanc
2017 アルプス

グリーンがかかった、輝く透明感のある色調。香りは華やかで爽やかな印象。レモンやライム、青りんごなどのコンポートのような果実香に、スイカズラやジャスミンの花、石灰のようなミネラル、パジルやレモンガラスのようなハーブ、柘植の木の香りなどが調和。味わいはまるやかな果実味から、しっかりとしたシャープな酸味が広がり、余韻までフレッシュな印象が持続する。④ 軽くスモークした信州サーモンなどに。

信州たかやまワイナリー
Sauvignon Blanc 2017

色調はグリーンがかかった淡いイエロー。香りは華やかで、ライムやグレープフルーツ、青りんごなどの果実香に、菩提樹やスイカズラの花、蜜蝋やコリアンダーシードのような白いスパイス、白い土やミネラル、ほのかにスモーク香などが調和。まるやかな果実味から、しっかりとした酸味が広がりフレッシュ感を与え、ミネラル感を伴う余韻。④ 生牡蠣の軽いマリネなどに。

Chardonnay @ Nagano

GRANDE POLAIRE 安曇野池田
シャルドネ 2016 サッポロビール

色調はグリーンを含んだ淡いイエロー。香りは華やかで、黄色いりんごやかりん、洋梨など果実のコンポートに、金木犀や菩提樹の花、パン

ケーキ、バタークリーム、アーモンドや石灰様のミネラル香などが調和。味わいはまるやかでふくよか。広がりはバランスがよくなめらかで、木柵からのロースト香などとともにコクを感じる。④ 焼きタラバガニなどに。

Blend @ Niigata / Nagano /
Fukushima / Yamanashi

Sable 2017 Cave d'Occi
(Albariño, Semillon, Riesling)

色調は全体に明るいイエロー。香りは華やかで、黄桃やあんず、かりんなど果実のコンポートのような香りに、金木犀やカモミューの花、ほのかにオレンジピール、コリアンダーシード、潮風のようなミネラル香などが芳醇に調和。まるやかでふくよかな印象の果実味は豊かな酸味とのバランスがよく、余韻にもミネラル感を残す。④ 南蛮海老のタルタル仕立てなどに。

Château Mercier 萌黄 2016
(Chardonnay, Koshu)

色調はグリーンを含んだ淡いイエロー。香りはレモンやグレープフルーツ、かりん、洋梨など果実のコンポートに、金木犀の花、ほかにロースト香、ビスケット、ナッツやミネラル香などが調和し、華やか。まるやかで柔らかな果実味としっかりとした酸味とのバランスがよく、余韻までミネラル感とフレッシュ感が長く続く。④ ワカサギのてんぷらなどに。

赤ワイン

Muscat Bailey A @ Fukushima /
Yamanashi

をちこち 2017 ふくしま農家の夢ワイン

色調は紫を残した濃いめのガーネット。香りは華やかで、野いちごやブルーベリーのコンポー

ト、ドライレーズン、野ばらやすみれの花、シナモンやナツメグなどの甘辛いスパイス、ほかに土の香りなどが調和。まるやかに広がる柔らかな果実味は酸味とのバランスがよく、タンニンはシルキーに溶け込みエレガント。余韻にミネラル感を残す。④ カツオのたたきなどに。

Muscat Bailey A Cuvée Ikegawa
Barrel Aged 2015 GI Yamanashi
木下商事 シャトー酒折ワイナリー

色調は紫がかかった濃いめのガーネット。香りは華やかで、ラズベリーや野いちご、カシスなどのキャンディやコンポートに、すみれやばらのような香りに、金木犀やカモミューの花、ほかにオレンジピール、コリアンダーシード、潮風のようなミネラル香などが芳醇に調和。まるやかな果実味は酸味とのバランスがよく、タンニンはソフトでシルキーに溶け込む。余韻まで果実のフレッシュ感が続く。④ サムギョプサルなどに。

SOLARIS 山梨 マスカット・ベリー A
敷島 大久保 2016 GI Yamanashi
マンズワイン

色調は紫を残した濃いめのガーネット。香りは芳醇で、野いちごやブラックマスカットなどのコンポート、すみれの花、八角や甘草などの甘辛いスパイス、ロースト香、ヴァニラ、ほかにビターチョコや土の香りなどが華やかに調和。まるやかに広がる果実味は、優しい酸味とのバランスがよく、余韻にも木柵からのロースト香などのフレイヴァーがコクを与える。④ 豚バラ肉の角煮などに。

B553 Muscat Bailey A 2016 GI Yamanashi
MGV's Winery

色調は紫がかかった濃いガーネット。ブラックマスカットやブラックチェリーのコンポートやコンフィといった凝縮感のある果実香に、すみれの花、甘草などのスパイス、ほかにロースト香、ヴァニラ、鉄様のミネラル香などが調和。まる

やかで柔らかな果実味は優しい酸味とのバランスがよく、タンニンはなめらかに溶け込んでいる。余韻までエレガントな印象が続く。

④ 寒ブリの照り焼きなどに。

Pinot Noir @ Aomori

下北ワイン Ryo Selection
ピノ・ノワール 2016
サンマモルワイナリー

色調はほんのりとオレンジを含んだ明るいガーネット。野いちごのコンフィやコンポートのような果実香に、野ばらのドライフラワーやローズヒップ、オレンジピール、ほかにロースト香やヴァニラ、樹脂、ミネラルや紅茶の葉などの枯れ葉の香りなどが調和し、芳醇。味わいはまるやかな果実味から、エレガントさを与える酸味が広がり、タンニンはシルキーで、余韻にもミネラル感を残す。④ マグロ赤身の刺し身などに。

Merlot @ Nagano

五一わいん Merlot Estate Goichi 2015

林農園

色調は紫を残した濃いめのガーネット。香りは芳醇で、野いちごやブルーベリーのコンフィのような果実香に、野ばらのドライフラワーやローズヒップ、丁字や樹脂のようなスパイス、ほかに腐葉土や鉄様のミネラル香などが調和。まるやかで柔らかな果実味は、酸味とのバランスがよく、タンニンはなめらかでエレガントな印象。余韻にフレッシュ感を与える。④ 牛肉のたたきなどに。

塩尻メルロ 2014

サントリー塩尻ワイナリー

色調は紫がかかった濃いガーネット。香りは芳醇で、ブラックチェリーのコンポートやコンフィ

のような果実香に、すみれの花、ロースト香やヴァニラ、甘草やユーカリのような樹脂、ほかに枯れ葉や土の香りなどが調和。果実味はまるやかでふくよか、柔らかな酸味とのバランスがよく、なめらかに溶け込むタンニンはコクを感じさせる。フレッシュな余韻。④ 馬刺しなどに。

Syrah @ Yamanashi

Estate & i-vines Syrah 2013

木下商事 シャトー酒折ワイナリー

色調は紫がかかった濃いガーネット。香りは芳醇で、ブラックチェリーやカシスのコンポートのような果実香に、すみれの花、甘草などの甘辛いスパイス、土、ほかにロースト香やヴァニラ、ビターチョコの香りなどが調和。果実味はまるやかで膨らみがあり、柔らかな酸味とのバランスがよい。タンニンはなめらかに溶け込み、スパイスのフレイヴァーが余韻まで続く。④ 鹿肉の煮込み料理などに。

Blend @ Niigata / Nagano /
Yamagata / Tochigi / Yamanashi

アッサンブラージュ ルージュ 2017
胎内高原ワイナリー

(Zweigelt, Merlot)

色調は紫がかかった非常に濃いガーネット。果実の凝縮を感じる香りは芳醇で、ブラックチェリーやブラックベリーのコンポートやリキュールのような果実香に、すみれの花、黒こしょうを含むスパイス、樹脂、鉄を感じるミネラル香、ほかに土の香りなどが調和。まるやかな果実味から、しっかりとした酸味が広がり、タンニンはなめらかに溶け込む。余韻まで果実のフレイヴァーが持続する。④ 鹿肉のローストなどに。