



# 吉平酒店

信州  
朝日村

# だより

YOSHIHIRA SAKETEN

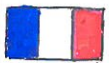
Open 10:00 ~ Close 19:00 2020.10

9月最大のイベントの稲刈りが終わり、ほっとしたと思ったり涼しい秋風の吹く10月になっていました。季節が移り変わるのも、時が過ぎゆくのも早いですね。秋といえば果物！ぶどうも梨もりんごも旬を迎え、たくさん出回ります。農産物直売所などに行くと、果物のその品種の夕暮りに驚きます。最近ぶどうを買いに行った時も、(我が家では)おなじみのナイアガラから高級ぶどうのシャインマスカットまで、たくさん並んでいました。みなさんお目当てはシャインマスカット！ナガパープルとセットで買って行かれます。私が小さい頃は、高級ぶどうといえば「巨峰」でした。上手に皮が剥けなくて親にむいてもらっては口に入れて、甘くてジューシーな味を喜んだものです。今は種なし、皮ごと食べられるものが好まれますね。華やかなマスカットの香りのシャインマスカットか、品の良い味わいのナガパープルか...小凶んだ末、やっぱりこれだよねとナイアガラを買いました。皮は食べられませんが、吸い込むように果肉を種ごと飲み込むナイアガラは、1人1房はあつという間に食べてしまいます。ワインと違い今を食べる生食ぶどう。旬を楽しみたいです。

## ☆☆ 10月のお休みのお知らせ ☆☆

10月の土日(3・4・10・11・17・18・24・25・31日)はイベント出店等が重なるためお休みとなります。平日は通常通り19:00まで営業しておりますのでぜひ来店下さい。

今日の数量限定! お買い得ワイン

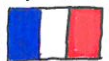


ヴィレ クレッセ レ フォルティエ 2017 (右)

アンドレ ボンヌ

税込¥2,750

2017からリリースしている新しい銘柄で豊かな香りと厚みのあるボディ、ミネラリーな印象のあるワインです。



ブルゴーニュ ペリワール 2018 (左)

モンジャール ミュニエ

税込¥2,750

ジューシーな果実味、適度なタンニン、爽やかな酸味がエレガントにまとまっている親しみやすい赤ワインです。

どちらのワインも秋の雰囲気によく合い、白ワインはバターや生クリームを使った料理と相性が良く、赤ワインは旬のきのこを使った料理がおすすめです。





## 吉平酒店よもやま話

9月は吉平酒店にとって特別な月となりました。1年前から温め続けてきた初めてPB(プライベートブランド)のワインがようやく形になり、後はリリースの時を待つばかりです。今月はそのワインの詳細についてお話ししたいと思います。

### ・何か記念になる物を作りたい

PBと言っても既存の商品のラベルだけ変える事がよくあります。勿論それでも特別感がありますが唯一無二の物を作りたいと思い、折角であれば収穫からやりたい！と思い、普段から色々と融通が利いてくださり、公式アンバサダーとしてもお世話になっている上高井郡高山村のカンティエーナ・リエゾーに相談した結果、ワイン屋らしく1樽丸々大人買いする事にしました！造っていただく際に1つだけ注文をお願いしました。それは20年後も美味しく楽しめるという事です。熟成の過程も楽しめるのがワインの良さですので！

### ・始まりは収穫から

2019年10月の台風被害は記憶に新しく、そこまで順調に進んでいたブドウの生育に影を落としました。当初から赤ワインが良いと考えていたので台風の際は期待よりも不安の方が大きかったのですが、リエゾーさんから連絡があり10月29日に収穫にお伺いすると、黒光りするくらいしっかりと熟したメルローがお出迎えをしてくれ、心配は杞憂に終わりました。収穫は友人家族と楽しく行い、ほぼ摘果することなく順調に収穫することが出来ました。



### ・特別な醸造プロセス

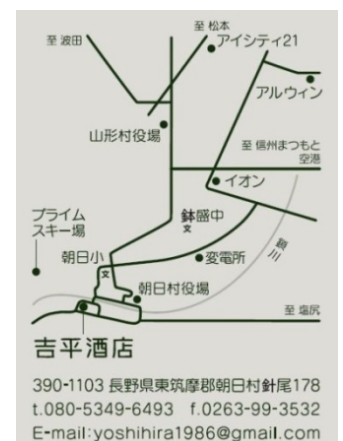
収穫当日に搾汁とはいかなかったのここからはプロにお任せしたのですが、詳細をお聞きすると、次の日にバケットプレスという手動の機械で手搾りされステンレスタンクへ、収穫から10日目にはプレスされ一旦オリを沈めてから木樽へと移って行きました。近年の一般的な醸造方法では、アルコール発酵後は速やかにMLF(乳酸発酵)を行うのですが、リエゾーさんは自然環境に任せたクラシックな方法を高山村の気候で行っていますので、冬場は室温が低く、MLFは暖かくなってきた2020年の5月に始まり、6月までの約2か月間ゆっくりと続いたそうです。



### ・マニアックな有難いこだわり



今回はリエゾーさんのご厚意でアリエ産のフレンチオークの新樽、しかも36ヶ月乾燥材を使った最高級品の通常より大きい300リットルの木樽で熟成されています。この大きさにもリエゾーさんのこだわりがあり、通常の高さ(225リットル)、乾燥年月(24ヶ月)のフレンチオークの新樽ですと、リリース時にバニラの香りとクリーミーなニュアンスが強く感じられるのですが、今回の木樽は甘さ控えめでスパイシーなニュアンスをまとっています。



まだまだご紹介したいのですがもうページがありません。オリジナルラベル、味わい、販売価格に関してはまた次回にご紹介したいと思います。