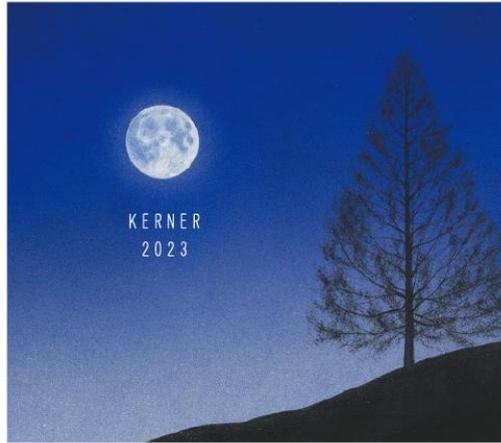


余香 KERNER 2023



余香
YOKA WINERY

| | |
|------|----------------------------|
| 葡萄品種 | : ケルナー100% |
| 生産本数 | : 1,210 本 |
| 収穫日 | : 2023 年 10 月 4 日~10 日 |
| 瓶詰日 | : 2024 年 12 月 28 日 |
| ALC | : 12.5% |
| MLF | : 有り(ステンレスタンク) |
| SO2 | : 澱引時 10mg/L、瓶詰前 10mg/L |
| 酵母 | : 野生酵母 |
| 除梗比率 | : 1 割手除梗 |
| 熟成 | : ステンレスタンク 9 カ月 木樽 5 カ月 |
| その他 | : 無濾過・無清澄 |

醸造等について

… 日本一のケルナーを目指して

2020 年に植栽している頃、「何でケルナーなんか植えるの?」と言われた事を今でも覚えています。近年、ケルナーを植える新規就農のワイナリーはほとんどいないと思います。病気に弱いだけでなく、ピノ・ノワールやシャルドネ等と比較して栽培の手間がかかり、野生酵母での醸造も難しく、ワインとしては価格を付けづらいという背景があります。そのような中、ケルナーの花カス落としまでやっているのは余市では当園だけではないかと思っています。手間のかかるケルナーを丹念に育て、健全で完熟した葡萄を収穫することができました。

果実味や複雑味を引き出すために、全体の約 1 割を手除梗して約 1 週間スキンコンタクトし、残りのフレッシュな収穫直後の葡萄(全房)と一緒にプレス。こんな手間のかかる事は誰もやっていないだろうなと思いつつ、出来上がりのイメージを信じて邁進。1 日半後に、発酵をスムーズに進めるために澱を多めに残してデブルバージュ。しかし、やはりケルナーの特性か、ゆっくりと発酵が進み、6カ月かけて発酵が完了。ブルースさんが「春を迎える頃に発酵が終わるぐらいがより複雑味が出て一番美味しくなります」と言っていたのを思い出しましたが、まさにそのとおり。最後の5カ月間新樽での熟成を加え、ほどよいバランスに仕上がりました。

テイasting・ノート

… 果実感あふれるケルナー

外観は、中程度の黄金のレモン色。

香りは、ミントの香りにレモンカードなどの柑橘類や杏などのエレガントなストーンフルーツ、白い花、上質な白いスパイス。

味わいは、程よい酸味と中盤の凝縮感、果実の力強さがあり、旨味もある。白いスパイスを伴う心地よい苦みがあって後味の余韻が長い。料理との相性も抜群。長期熟成するともっと楽しめそう。