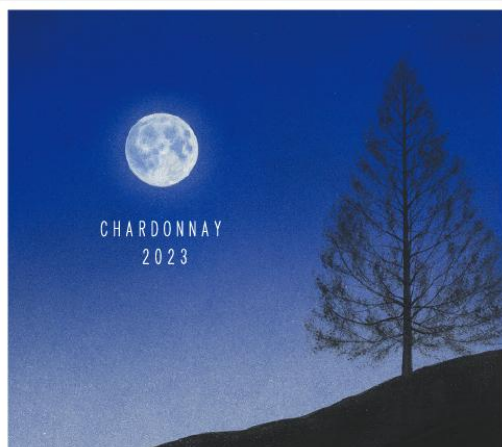


余香 CHARDONNAY 2023



余香
YOKA WINERY

葡萄品種	： シャルドネ 100%
生産本数	： 391 本
収穫日	： 2023 年 10 月 18 日～24 日
瓶詰日	： 2024 年 12 月 28 日
ALC	： 13.0%
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	： 3 割手除梗
熟成	： 木樽 6 カ月 ステンレスタンク 8 カ月
その他	： 無濾過・無清澄

醸造等について

… 余市でも完熟のシャルドネ

完熟するまで待ちに待って最後にシャルドネを収穫。当園のなかでは、pH、YAN などの各種値は他の品種と比べて群を抜いてベストな値でしたが、TA がもっと高ければ最上級のキュベに成り得た予感です。

果実味や複雑味を引き出すために、全体の約 3 割を手除梗して 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。1 日半後にデブルバージュした後、温度管理をしながらステンレスタンクで低温発酵。新樽での熟成期間の見極めが難しく、何度か新樽とステンレスタンクを入れ替わりながら慎重に熟成させました。

テイasting・ノート

… 北海道のシャルドネとは思えない。。。

外観は、中程度の明るい黄金色。

香りは、黄金色のグレープフルーツが熟したような柑橘類と、ややエキゾチックな黄色い果実にバニラとジンジャーのようなスパイスのニュアンス。

味わいは、中盤の凝縮感がより強調され、柔らかな感触の旨味、香りとは一致した果実味、白いスパイスで仕上がる。2023 年という非常に高温のヴィンテージの特徴をよく示しており、あと 2～3 年セラーで熟成させれば、最高に飲み頃のワインになりそう。