

Beaujolais Nouveau Vinifié Par Junko 2018

report No.3

2018年9月26日



赤は9月8日に収穫し、157日間マセラシオンしてデキュベは9月24日に行いました。

今年の葡萄はとても良い質で、しっかりと柔らかいふくよかなタンニンの為、デキュベ時のジュースが例年より多いです。プレスにする前から沢山のジュースが出て、香りはとても果実香が強く、プレスする前から期待に溢れておりました。

絞った後は予想通りの質、そして量も十分とれ、とても満足です。

芯のしっかりとした質でありながら、とてもアロマティックで本当に良いビンテージになりました。

これから瓶詰め前の10月中旬迄タンクの中でマセラシオンを行いますが、味は益々深まるでしょう。お陰様で予約注文以上のワインが出来ますので、残りはマグナムで瓶詰めする予定です。個人的な事を申しますと、私の姪2人が4月と8月に赤ちゃんに生まれ、その2018年のヌーボーがとても良い出来なので、個人的にこのヌーボーマグナムを沢山保管所有したいと思っております。長期熟成のヌーボーなんて聞いた事はないですけど、このヌーボーは寝かせれば寝かせる程美味しいです。それだけ手応え十分の出来です。

どうぞご興味のある方は、来春船で輸入する予定のこのヌーボーも味わって下さいませ。



白の発酵は例年になく、非常にスピードが速いです。エクセル糖度計が1040から1010に1日で下がるなんて前代未聞、私も初めての経験です。多分シモンのシャルドネが素晴らしいので、酵母菌が強いのだと思います。余りに早いスピードなので、温度を下げてスピードをコントロールしました。しかし瓶詰めは去年より早まると思います。

ロゼも同じです。とてもフレッシュで、こちらも発酵が去年より早いです。しかし白程ではありません。ですので、恐らく先に白を瓶詰めして、それからロゼの瓶詰めになると思います。華やかな香りのチャーミングなロゼパチヤンになると思います。

今年は白もロゼも、去年よりガス圧を弱める予定です。去年はゆっくり開けないと吹いてしまいがちでしたが、今年はそういう事はありませんので、ご安心下さい。