



Matthiasson Sweet Vermouth Napa Valley No. 6

マサイアソン スイート・ヴェルモット
ナパ・ヴァレー

このヴェルモットはベースワインにハーブ、スパイス、フルーツエキストラクトを添加して造られます。ベースとなるブドウはフローラ (Flora) と呼ばれる品種で、UC Davis 校の伝説的存在ハロルド・オルモ (Harold Olmo) 博士によってセミヨンとゲヴェルツトラミネールを交配された品種です。カリフォルニアにおいて、1960 年代のヴィニフェラ・ブームの影響を受けて人知れぬ状況でしたが、スティーブはこのブドウ品種に着目します。

Winemaking

ブドウはもともと晩熟で、貴腐菌が付着してレーズン化した粒を選果します。ここにオーガニックのサトウキビの砂糖を更に添加し、45brix まで糖度を上げます。No.6 はソレラ式のノン・ヴィンテージブレンドで、2016 ~ 2021 年の果汁が使われています。古いヴィンテージはワインにドライフルーツやナッツの香りを、新しいヴィンテージは鮮明な果実味をワインに与えます。No.6 においては、レーズン化したヴィオニエを全房で発酵させて加えています。フローラは全房でオープントップの容器で発酵します。パンチダウンは手作業で一日 2 回行い、120 ~ 170g の残糖を目安に、自然に発酵を止めます。プレスを行い、旧樽に移し替えます。樽は白ワインで使ったフレンチオーク旧樽に加え、コニャックの熟成に使われた 25 年物の樽を使用しています。添加するアルコールは自家製のブラッドオレンジ、サワーチェリー、仕入れた有機のコリアンダーシードを煎じたものを蒸留します。苦みは自家製のカルドンとニガヨモギ、仕入れたキナノキとキバナアザミに由来します。ボトリング直前に全ての要素をブレンドします。ファーストバッチのリリースから既に 12 年が経っていますが、わずか 6 度しか生産されていません。無濾過で瓶詰めをしています。ストレートや、マンハッタンやネグローニ等のカクテルとしてオススメです。

Data

品種	Flora (Sémillon x Gewurztraminer) Viognier
Alc. 度数	17.0%
容量	375ml
希望小売価格	7,500 円 (税別) 【限定品】

