

## 100% Natural, Organic & Biodynamic Fine Wines



GRAPE REPUBLIC / Yamagata ▼ グレープリパブリック / 山形

### 概要

弊社代表デュマは、2019年ヴィンテージから山形県南陽市のグレープリパブリック様のご協力のもとにワインを醸造しています。

2020年に19年ヴィンテージの白(橙)赤各1種類、2021年に20年ヴィンテージの白(橙)2種類をリリースしました。

※ グレープリパブリック ホームページ: <https://grape-republic.com/>



生産者名: グレープリパブリック  
醸造責任者: デュマ・フランソワ  
ワイン名: Foxy Ladies2020 / フォクシー・レディーズ2020年  
希望小売価格: 4500円(税別)

今回は山形県南陽市産のデラウェア83%、ナイアガラ17%のブレンドです。

除梗後、アンフォラで6日間の浸漬 & 自然酵母にて発酵。その後5か月間アンフォラで熟成し4月19日に瓶詰めしました。SO2無使用、無補糖、無清澄、無濾過です。FOS同様ブドウの発育状況は良かったそうで、地域で最後に収穫したブドウを使用したそうです。無補糖で、13.0%のアルコール度数、辛口ワインです。

外観: 金色かかった濃い目の橙・黄土色の外観、アンバー色。澄んでいます。瓶の底にうっすらと澱があります。

芳香: 立ち上がり良いです。注いですぐにブドウやオレンジ、黄桃などの果実感が漂います。

味わい: 辛口、ミディアム。ほんの少しピリピリ感があります。還元や酸化といった、いわゆるネガティブなニュアンスはありません。

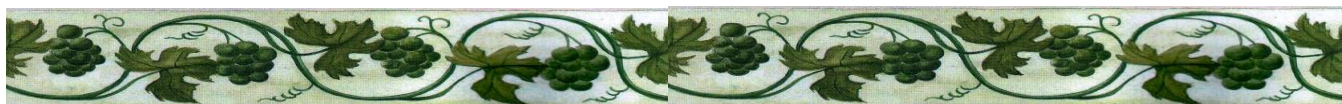
やや酸のあるオレンジや黄桃、アンズなど全体的に黄色い果実感中心です。しっかりした酸が新鮮なニュアンスを付け加えています。

天ぷらや鳥の胸肉を使った料理、焼鳥(塩)、コンテチーズなどと相性がよさそうです。





## 100% Natural, Organic & Biodynamic Fine Wines



GRAPE REPUBLIC / Yamagata ▼ グレープリパブリック / 山形



生産者名: グレープリパブリック  
醸造責任者: デュマ・フランソワ  
ワイン名: Fermented on skin in Amphora 2020  
(ファーメンテッド オン スキン イン アンフォラ)  
希望小売価格: 4500円(税別)

今回は山形県産デラウェア100%です。

除梗後、アンフォラで26日間の浸漬 & 自然酵母にて発酵。その後6か月間ステンレスタンクで熟成し4月19日に瓶詰めしました。SO2無使用、無補糖、無清澄、無濾過です。ブドウの発育状況は良かったようで、地域で最後に収穫したブドウを使用、しっかり発酵したことで12.5%のアルコール度数、辛口のワインとなりました。

外観: 澄んだオレンジから金、べっこう飴色。

芳香: 香りの立ち上がり良し。チャーミングなデラウェアのブドウ香。スワリングするとメロンやグレープフルーツの皮、森の樹々のような芳香も感じ取れます。

味わい: 辛口、ミディアム。デラウェアブドウのチャーミングな味わいがまずきて、その後にグレープフルーツなどの柑橘、紅茶やウイスキー的なニュアンスなど奥行きがあります。最後に軽い収斂性があり、余韻は長いです。アペリティフ的な飲み方も、しっかり腰を落ち着けて、料理と一緒にでも楽しめるワインです。

苦みのあるサラダや焼き魚、鶏肉のグリルなどと相性がよさそうです。

