



ミノワ ブラン・ド・ノワール ブリュット Minowa Blanc de Noirs Brut



ほんじゅーの農園醸造所が丹精込めて生み出したスパークリングワイン、「ミノワ ブラン・ド・ノワール ブリュット」をご紹介します。このワインは、伝統的な瓶内二次発酵法を採用し、4年以上の歳月をかけて完成された逸品です。東御市に広がる自園で育てたピノ・ノワールを使用し、黒ぶどう特有の深みを引き出した「ブラン・ド・ノワール」スタイルのスパークリングワインです。

ベースワインはフランスワ・フレール社製フレンチオーク樽で発酵させ、約10ヶ月間澱とともに熟成を施しました。ラベルにヴィンテージ表記はありませんが、主に2020年と2021年産の原酒をアサンブラージュしています。2023年に瓶詰めした後、瓶内二次発酵を経て約15ヶ月間熟成。デゴルジュマン時のドザージュはさらなる深みと奥行きを与え、熟成の可能性を追求するため、最適量を添加しています。



「ミノワ」という名称には、多くのシャンパンメゾンがファミリーネームをブランド名に掲げる慣習に倣いつつ、このワインを人生の集大成の一つと位置づけたいという想いが込められています。ラベルデザインには、農園主夫妻の署名を融合させ、ぶどう栽培とワイン造りに真摯に取り組む姿勢を象徴した「Minowa」の筆記体を中央に配置。また、地域の自然と人々への敬意と感謝を示す「トウミ」のロゴマークがボトル全体を支えるように添えられています。

このスパークリングワインは、東御市の豊かな自然が育んだ情熱と技術の結晶です。地元をはじめ全国の皆様に愛されることを願っています。その繊細な味わいと芳醇なアロマを、ぜひ日常の食卓や特別なひとときに取り入れてみてください。乾杯のシーンをさらに彩り、忘れられない思い出をつくる一杯となることでしょう。

ほんじゅーの農園醸造所 袁輪 康

