

Fermier



フェルミエ（新潟県新潟市）

海と砂のテロワールが育む ファン垂涎の日本ワイン

新潟県のワイナリー「フェルミエ」は、日本一の大河 信濃川が注ぐ日本海にほど近い海岸砂丘に位置しています。海と砂に囲まれた特異な環境が特徴的であり、その土壌のポテンシャルの高さから日本の新しい有力ワイン産地「新潟ワインコースト」として注目を集めています。

栽培・醸造家である本多孝氏は1967年、新潟市生まれ。もともとは証券会社に勤務する会社員でしたが「海と砂のテロワールが育む新潟の個性溢れるワインを造りたい」と決心し、脱サラして家族とともに東京から新潟に移住。栽培・醸造・ワイナリー経営を基礎から学び、2006年にはついに自身のワイナリーを創業します。

本多氏は「ワインはその土地の自然を現す農産物であるべき」と考え、自身のワイナリーをフランス語で「農家」を意味する「フェルミエ」と名付けました。生産量は少量でも、栽培や醸造を手掛ける造り手が「その土地に誇りを持ち、自然の営みを尊重して惜しみなくブドウに愛情を注ぎ、そうしてできるブドウを信頼する」ことにより、その土地の特徴を表す良いワインが生まれると信じています。

①



②



③



①夕陽<赤> 新潟カベルネ・メルロー 2019

新潟産のカベルネ・ソーヴィニヨンとメルローをブレンド。フレンチオーク樽熟成。ベリーのような赤系果実の香りと優しい味わいのメディアムボディ。和洋を問わず、お料理を活かす繊細なペアリングにもマッチします。

②田園<白> 新潟シャルドネ 2019

新潟産シャルドネから醸す芳醇辛口白ワイン。フレンチオーク樽熟成。上品でやわらかな樽の香りが、ピュアな果実味を包み込みます。非常になめらかで調和のとれた、日本のシャルドネのイメージを覆す一本。

③ロゼ（ピノ・ノワール&ピノ・グリ） 2019

48時間低温で果皮を浸漬し、その後プレスして得た果汁を発酵させます。フレッシュなイチゴやチェリーの赤系果実のアロマに、バラを感じさせる華やかな香りを備えます。酸味が抑えられたオフドライな味わいです。

いずれも **3,600円(税別)**

