

特別醸造モンスーン火入熟成 2011 のご案内

A rice in Wonderland! アノ生原酒ですらこの酒の前では前座と化す…

昨年正式発売し各方面より絶賛の声を頂戴しました笑四季「特別醸造モンスーン」シリーズですが、今年度版からは装いを新たに当社基幹ブランドの一つ「La Mousson(モンスーン)」として発表します。今回は特に甘さと爽やかさの両立を図るため、米質と酵母の組み合わせに腐心しました。ボトルは一般向けには750mlワイン瓶としキャップは先進のZORK社製STLを採用。デザイン性と開封感、最高水準のバリア性能を発揮し、また既存のワイン用オプションにも対応します。ラベルのデザイン画は魚住幸平氏が描きおろし、このお酒の独特の世界観に色を添えています。(キャップについては生酒は黒、火入酒は金色を使用しています)

烈しさを持ちながら非常にキャッチーに仕上がっていく生原酒を尻目に、刻々とこの時を待っていた火入。落ち着きと気品に満ちた芳香と甘味。どうやらやっぱりモンスーンを超えられるのはモンスーンだけのようです・・・。

特別醸造山田錦 ×No.44 酵母

火入熟成 2011

濃醇極甘口・生原酒

容量 750ml、1,800ml アルコール度数 17%

原材料 米、米こうじ、清酒

こうじ米：信楽町産山田錦 精米歩合 60%以下

掛米：信楽町産山田錦 精米歩合 60%以下

使用酵母：笑四季 44号

コンポジション：非公開

750ml

1,800ml

JAN 4994015 005302

JAN 4994015 005319

comment

i サブタイトル「Cruentus (クルエンタス)」

クルエンタスとは「燃えるように咲く様、血に染まった」という意。生原酒で感じた烈しさ、エステル感の鼻の抜け方は若気の至りでした。健気な少女の息遣いにも似た熱情は一旦心の奥にしまって置くとして、大人の女性へと変貌した火入酒と向き合ってみます。

トップノートにはドライフィグやアプリコットにも似た香気。口には含むと甘味が爆発的に舌の上を急加速で広がり、やがて喉元に滑り落ちます。余韻は思いのほか短く、若干のカaramel感と酸の収れん味が終盤を支配します。残糖感はありません。

妖艶さを感じるのには自身にも邪な気持ちがある証拠。今対峙したこの酒は凛としていて隙がありません。

ちょっと勝気で生半可な肴との協調を拒む彼女をなだめ、好奇心むき出しで想定外のマリアージュを愉しむのが粋な「オトナ」の遊び方。



特別醸造玉栄 ×No.30 酵母

火入熟成 2011

濃醇極甘口・生原酒

容量 750ml、1,800ml アルコール度数 17%

原材料 米、米こうじ、清酒

こうじ米：滋賀県産玉栄 精米歩合 60%以下

掛米：滋賀県産玉栄 精米歩合 60%以下

使用酵母：笑四季 30号

コンポジション：非公開

750ml

1,800ml

JAN 4994015 005326

JAN 4994015 005333

comment

i サブタイトル「Mandradore (マンドラゴール)」

イメージはもちろん空想上の伝説の植物マンドラゴラから。仕込みやスペックはこれだけ昨年と同様としています。

お酒にすると、きめ細やかでシャープなイメージに仕上がる玉栄と笑四季30号酵母との組み合わせ。生酒で感じた青々とした香りは影を潜め、ややミルクィな香味とメロンの香りを伴った甘味。控えめででありながら、時折顔を出す特徴的なハーバル感。フィニッシュはナッツのような穏やかな香りと共に切れていき、締めくくります。その佇まいは黒髪ロングなクールビューティとでも言いましょうか。

このお酒は乳酸主体の酸味と30号酵母の産み出す特徴的な香気で甘さとのバランスを維持しています。ちょっとしたたかて天邪鬼。その飲用温度にもよりますが、自身の気分やコンディション、一緒に飲む人となりにより、ポップに振れたり、歪みを思ったり、思い思いの楽しみ方を追求できる仕上がりとなっています。

