

店頭価格はオープン価格設定です。

## euphoria...陶酔へと導く極甘口の世界へ

私が長年構想していたものがまだまだ荒削りながらカタチとなってきました。例えば、学生時代に初めてドイツのアイスヴァイン（たしかラインガウのロバートヴァイルのだったと思います）を嗜み、蜜のような甘味と重厚感、凝縮した果実味に驚きを覚えました。その後、無け無しの金でソーテルヌやトカイの貴腐ワインからあの当時まだ新興扱だったカナダのレイトハーベストものまで飲み漁ったことが思い出されます。

この時に受けた衝撃をいつか清酒の世界で昇華させたい。それを可能にしたのは貴醸酒造りを徹底研究して導き出した笑四季独自の「再仕込濃醇製法」でした。

持ち合わせている清酒の世界観を揺るがしかねないこのお酒は決して万人受けするものではありませんが、必飲の一本です。

### 笑四季 特別醸造酒玉栄 2010 生

極甘口・本生原酒

容量 1,800ml、720ml アルコール度数 16.6～17.5%  
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、他  
スペック 数値的にあてにならないので非公開

容量 1,800ml,720ml

#### comment

i 玉栄という米は私自身今回初めて使用しました。前評判ではしなやかですっきりした風味とのこと、残糖量の非常に多い特醸酒をすつとのごどき良くするには、もろみ中で生成されキレや収れん味に関する酸がキーポイントとなります。

今年度の仕込1号、テスト採用した新開発「笑四季30号」酵母で仕込んだお酒が、心地よい酸の効いた仕上がりとりました。

「これはっ…」と思い、データの乏しい中、強行で仕込んでみました。

蔵の温度に合わせ、低温でのもろみ経過。結果的には随分と発酵に時間がかかり、もろみ日数35日を超えました。その甲斐あって、気持ち綺麗な、玉栄の良さを引き出したのではないかと考えています。

発売現在は完熟メロンのような甘い香り、ドライブルーンを思わせるやや厚みのある甘さを帯びています。この後経時でどう変わってゆくかは想像の世界ですが、徐々に熟味が出てきて、アーモンドのニュアンスも現れ、複雑に絡み合う甘さが楽しめるのではないのでしょうか。



### 笑四季 特別醸造酒山田錦 2010 生

極甘口・本生原酒

容量 1,800ml、720ml アルコール度数 16.6～17.5%  
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 70%以下  
掛米：信楽町産山田錦 精米歩合 70%以下  
使用酵母：笑四季 19号、他  
スペック 数値的にあてにならないので非公開

容量 1,800ml,720ml

#### comment

i 「今年の山田錦は良く溶ける」との前評判はありましたが、当方信楽の山田錦はそうでもなく、もろみの面の割にはあまり溶けていない印象。発酵のコントロールには少し苦労しました。それでもやわらかな酒質、ふくらみを感じる仕上がり。まさに山田錦は酒米の帝王たる風格を漂わせます。

決して突出する何かがあるわけではありませんが、凛としていいうか、狙ったところにまとまったなあというのが正直な印象です。

発売現在は上立ち香はやや控えめ、口に含むとバナナやプラム様の甘い香り、温度帯によってはリンゴを思わせる香りを放ち、ナツメヤシを思わせるコクのあるさわやかな甘さを帯びています。まさに米のジュースと言っても過言ではないでしょう。

このまま良い熟成状態がキープされれば、おそらく甘い麴の香りが増幅され、ココナッツのようなフレーバーを伴ってきますます楽しみな一本です。



### 笑四季 特別醸造酒山田錦 50%

#### にぎり 2010 生「カルテ・ブランシュ」

極甘口・本生原酒

容量 1,800ml アルコール度数 16.6～17.5%  
原材料 米、米こうじ、清酒  
こうじ米：兵庫県産山田錦 精米歩合 50%以下  
掛米：兵庫県産山田錦 精米歩合 50%以下  
使用酵母：笑四季 19号、他  
スペック 数値的にあてにならないので非公開

容量 1,800ml

#### comment

i 使用した原料は山田錦精米歩合 50%。大吟醸と同じように低温経過で最終的にもろみ日数は46日となりました。最初は全量澄み酒にする予定でしたが、甘味がかなりあったのでイメージ的ににぎりも良いと思い試みました。

副題「カルテ・ブランシュ」は直訳するとフランス語で「白いカード」という意、白いバラの品種名から銘を想像しました。お酒自体が相当なイロを持っているのでラベルデザインはあえてシンプル&モノトーンにしました。

さて肝心のお酒の方は、恐ろしくよくできたマッコリ…いやそれ以上にこのお酒を表現する言葉が見つかりません。現時点で存在しないのです。口に含むとミルクレープやパイナップルやキウイの様な鮮烈にしてエキゾチックな香り、筋の通った酸味とさわやかな甘さを帯びています。

清酒の世界観からかけ離れた先進性があるように見えて、実に「王道」のスタイルが随所に感じられる仕上がりとなっています。

