



特別純米 山ひだ 原酒 2017

直販価格：1,780円（税込）
（フランスkuramaster2020 日本酒・古酒部門にて金賞受賞）

原料米	2017 年産ひだほまれ特等 100%（岐阜県産）
精米歩合	59%
アルコール度数	18.5%
日本酒度・酸度	非公開

お二人のプロテイスターによるコメント

	味わい・香	相性の良い物
A氏	<p>ほのかにゴールドがかった淡いイエロー。 ふくよかで複雑味のある印象。ほのかに香る木や樹液、仏のコンテチーズやナッツのような、甘さやローストしたような香ばしい香り。 柔らかながらアルコール度数の高さと甘さやコク、渋味など複雑味を感じる、しっかりとした個性ある第一印象。 余韻には、どこかキャラメルのようなニュアンスがあり、舌の奥に心地よく渋みが残る。 とてもオリジナリティがある、まさに古酒専門の川尻のスタイルを色濃く反映した味わい。</p>	<p>肉料理との相性が良いだろう。 甘辛い、醤油やみりんを使ったタレをからめた鶏肉や豚肉との相性はとても期待ができる。 コクのあるチーズとの相性はとても良かった。 特に香りにも感じたコンテチーズを合わせると、同郷のものを合わせるかのような優しい調和を見せた。チーズフォンデュやモンドールも◎</p>
B氏	<p>辛口でほのかな甘み、優しい香り、さらりと飲みやすく、ふくらみのある味わい。 余韻にアルコールのドライな風味が残るが、甘すぎない焼き芋やセミハード系の旨味のあるコンテ系のチーズ、ナッツの香ばしいニュアンスを感じる。 熟成による一体感がある。しっかりと旨い。 飲み頃になった程よく樽熟成したムルソーを連想。</p>	<p>ホワイトソース、チーズ系の温かみのある料理に合わせてみたいが、酸が強いわけではないので、味付けは出汁を強めにきかせるなど工夫は必要だろう。この辺りはプロの領域。</p>