

じきは2017年、北海道・余市で村田均によって始められたブドウ栽培農家。自然豊かな環境で農業を一生仕事にしたいという思いから、2015年に家族で余市へ移住し、2年間の研修を経て独立した。現在はワイン用ブドウを中心に、野菜や梅、栗も栽培している。畑はすべて有機JAS認証を取得。醸造は岩見沢の10Rワイナリーで行われる。村田さんは醸造期間中、岩見沢に滞在しながら仕込みに参加し、2017年から研修を重ねてきた。2026年でその歩みは10年目を迎える。

○環 meguru				備考
	畑	品種：白ブドウ複数種 植樹：2017年	醸造 ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクで熟成	
●タ yuu				備考
	畑	品種：ツヴァイゲルトレーベ	醸造 2～4週間のコールドソーク ステンレスタンクで醗酵 12～14カ月間樽熟成	

生きとし生きるもの(生物を構成する小さい単位としての原子)がこの世を循環している歯車の一つであり、環り環っているのだ、という村田さんの考えに由来するキュヴェ名。
2024VT：シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン、ピノ・ブランの3種

2024VT：ツヴァイゲルトレーベのスパイシーさと冷涼感を両立させるために、早摘みの白ブドウを5%混醸。