

ココ・ファーム・ワイナリー 2011 農民ロツソ



ボルドーは王様です。
これは疑いのないことです。ボルドーは凝縮感のある見事なワインを作り出す‘本場’と言ってもよいでしょう。その名はフル・ボディの力強い赤ワイン、高級、血統の代名詞ともなっています。その場所は起伏のある農場、綺麗に手入れされた庭、壮大なシャトー・・・
そんなボルドーのような王様に誰もがなりたいと思っています。人々はボルドーのようなワインをつくりたいがために、カベルネ・ソーヴィニオンやメルロといったボルドー品種を、国境を越え、遠く離れた自分の畑に移植し始めました。日本はその点では新入りなので、長い時間と経験が必要です。しかし、その経験を積むためつくられてきた日本のワインの多くが、ボルドーとは似つかない、味のないものでした。
私たちはそのボルドーの誘惑に負けませんでした。日本ではボルドー品種がいたる所で育てられていたので、作ろうと思えば作れたかもしれませんが。作る機会はいくらでもありました。しかし、なぜつくろうとしなかったのか。それは、良い葡萄に出会えなかったからです。よい葡萄だと聞いて実際畑に行ってみると、いつも不満が残りました。ほとんどの葡萄は味が単純で果実味やストラクチャーに欠けていました。
しかし、優れた栽培農家の葡萄に出会った時、チャンスを逃がしていたことに気づきました。私たちが好む日本のワインを生み出せる畑がそこにはあり、そしてその畑でつくられた葡萄を手に入れることができたのです。
結果は・・・？ ぜひ、飲んでみてください。カベルネやメルロの果実味、ストラクチャー、樽熟の甘い香り・・・“ロツソ”はイタリア語で“赤”の意味ですが、このワインはボルドーやイタリアではありません。果実味と希望に満ち溢れた日本の赤ワインです。

テクニカル・データ

品種	カベルネ・ソーヴィニオン 52% メルロ 34% ブラッククィーン 4% ノートン 3% その他 7%
畑	長野県安曇野(BQ) 長野県松本(CF) 長野県高山村(CS, MER) 山形県上山(CS, MER) 山梨県勝沼(KOS, MBA,) 栃木県大平下(MBA) 北海道乙部(MER) 栃木県足利(NOR) 群馬県赤城(NOR)
収穫	2011/9/19, 23, 30, 10/5, 9, 10, 14, 21, 26, 28 11/5, 6, 7
醗酵	完熟した葡萄をココ・ファーム・ワイナリーで選果して、より良い房のみを除梗しステンレスタンクに入れ、野生酵母で醗酵させる。十分に皮から成分を抽出するため、高めの温度を維持し、ルモンタージュしながら2週間から3週間醸す。その後マストを搾り、ワインを皮と種から分け、オークタンク、一部はステンレスタンクに移しマロラクティック醗酵を促す。
熟成	オークタンク、ステンレスタンクで10ヶ月熟成。
瓶詰	瓶詰日：2012/6/13, 14, 15, 27, 28, 29 本数： 51, 228本 (750ml) 10, 037 本 (375ml) アルコール：11.5% 酸度： 0.57g./100 ml. 残糖： 0.195%

このワインについて

テイasting・コメント	色はガーネット。香りはクランベリー、ラズベリー、フレッシュハーブ、白胡椒、ローズヒップ。口当たりはライトで果実味豊かな印象。赤いフルーツとスパイスを感じ、程よい酸味と樽の風味が、このやさしいワインに、しなやかさと複雑味をあたえている。
料理との相性	程よくコクのある料理：小羊の香草焼き、鴨のグリル、ローストポーク、焼鳥(たれ) ミートソースの Pasta、トマトと茄子のチーズグラタン、ピザ、ハンバーグ。
飲み頃	今から2015年頃まで：熟成によって、よりなめらかで複雑なワインとなるでしょう。