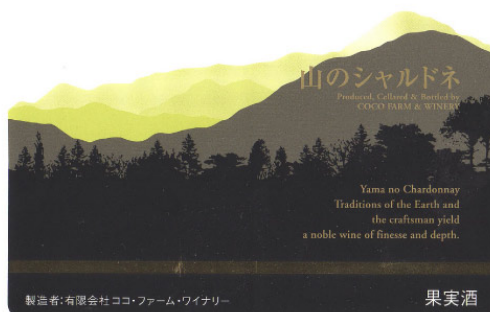


2009 ココ・ファーム・ワイナリー 山のシャルドネ



「山のシャルドネ」は、私たちが自信を持ってお届けできる、その年一番の樽を厳選しブレンドしたシャルドネ種のワインです。

私たちは、「私たちが求めるシャルドネ種」を手に入れるため、日本中の産地に足を伸ばし、多くの農家を訪ねました。そして、この品種に最適な土地と優秀な農家に出会うことができました。数少ない味わい深い葡萄を受け取り、畑の良さをそのまま引き継ぎ、ワインにしました。このように最高レベルのものは毎年できるとは限りません。

「2009山のシャルドネ」は山形県上山のシャルドネからつくられました。上山の畑は火山灰や粘土に岩や石が混ざった土壌で、真南から西南西向きの急斜面です。収量を制限、遅摘みをして、山形の良さ（昼夜の激しい温度差、長い日照時間）を十分に引き出したので、シトラス系の風味としっかりとした酸味の長い味わいが、たっぷりと感じられます。

葡萄を房ごと搾り、豊かな風味を残すため最低限の処理のみを行いました。その後オリ引きも兼ねフレンチオークに入れ、野生酵母により発酵させました。醗酵後も樽の中でオリと一緒に熟成させ、マロラクティック醗酵を促しました。マロラクティック醗酵が終わると、そのまま樽熟成をし、ステンレスタンクにオリ引き、ブレンドをして瓶詰めしました。

テクニカル・データ

品種	シャルドネ	100%
畑	山形県上山	
収穫	2009/10/30	収穫時の糖度: 24.35° Brix (平均)
醗酵	樽(約70%)とステンレスタンク(約30%) 約17°Cの温度で野生酵母で醗酵 フレンチオークで約5ヶ月、その後ステンレスタンクで約8ヶ月	
瓶詰	瓶詰日: 2010/12/24	本数: 1009本 (750ml)
	アルコール: 13.5%	酸度: 0.48 g./100 ml. 残糖: 1.43%

このワインについて

- テイस्टینگ・コメント 「2009山のシャルドネ」は麦わら色をしている。オレンジ、熟した林檎、ナッツ、ドライフルーツ、ヴァニラ、バターの香り、火打石など複雑な印象。開いてくると、オレンジピール、花梨、桃、シトラス系の爽やかな香りと香ばしいヴァニラの香りのバランスがちょうど良い。口当たりは丸く、甘みと香ばしさが、丸くて広がりがある。ミネラルが長い余韻をつくっている。
- 料理との相性 鶏肉のフリカッセ（クリーム煮）、ベーコンとボルチーニのフィットチーネ、ドフィノワ風グラタン、牡蠣のサヴァイヨンソースがけ、クリーム・ブリュレ
- 飲み頃 このワインは2017年ころまでが飲み頃ですが、熟成によっては、より長く楽しめるでしょう。