

ココ・ファーム・ワイナリー 2011 クリサワブラン



ナカザワヴィンヤードは中澤一行さん、由紀子さん夫妻によって営まれている小さなワイン用葡萄の畑です。おいしいワインは良い葡萄からと考え、葡萄や周辺環境になるべくストレスをかけない栽培を心がけています。その結果緩やかな南斜面にある畑ではたくさんの陽の光を浴びて、葡萄はもちろんその他たくさんの草花や、小さな生き物までもが生き生きとしています。（ある種の動物や昆虫はたまには葡萄に悪さもしますが）その畑に入ってみて、葡萄の木が植わっているだけでは本当の意味で葡萄畑とは呼べないということが分かりました。この畑からとれた香り高く、ピュアで力強い葡萄の特徴を損なわないように丁寧に醸造して出来たのが「クリサワブラン」です。

テクニカル・データ

品種	ゲヴェルツ・トラミナー 33 % ピノ・グリ 24 % ケルナー 16% ピノ・ノワール12% シルヴァーナ9% その他6%
畑	北海道 岩見沢市 栗沢 ナカザワヴィンヤード
収穫	2011/10/9, 19, 20
醸造	選果したぶどうを房ごとプレス、葡萄の香りを逃がさないように、ゆっくりと野生酵母で醸造。2011年はすべての品種を1つのタンクで混醸。短期間のオリづけの後、ブレンド、軽くろ過して瓶詰め。
瓶詰	瓶詰日：2012/8/24 本数：3,861本 (750ml) アルコール：10.9% 酸度：0.697gm./100 ml 残糖：1.20%

このワインについて

ティスティング・コメント	「2011クリサワブラン」は、バラ、ライチ、白桃、蜂蜜 白い花やレモングラスなどのハーブの香り。口に含むと、洋ナシ、白桃、メロン、グレープフルーツなどフレッシュでミネラルを感じる。口当たりはやわらかく、複雑で、余韻は長くやさしい。
料理との相性	バーニャカウダ、柑橘のサラダ、鯛のカルパッチョ、焼き魚のレモン添え、タンドリーチキン、鶏ささみの梅肉焼き、中華料理全般
飲み頃	今すぐでも、2015年頃までも美味しく召し上がれます。もちろん、長期熟成も可能です。円熟した奥深いワインとなるでしょう。