

# ココ・ファーム・ワイナリー 2011 ころみシリーズピノノワール(余市)



“ころみシリーズ”は可能な限りベストなワインを造ろうという私たちの新しい試みです。異なる畑の様々なブドウを使用したこの限定発売プログラム。この私たちの“試み”をぜひお試しください。

ピノ・ノワール、みんなの憧れ。

ワイン造りに携わる者はこの葡萄を栽培し、ワインにしてみたいと一度は思う品種です。しかし日本で本当に満足できる葡萄そしてワインができるのか？ずっと疑問でした。この葡萄に出会うまでは。

余市の木村農園の木村忠さんは二十数年も前からピノ・ノワールを栽培しています。周りの農家が栽培の難しいこの品種をやめていくなか、余市におけるこの品種の良さを信じて栽培し続けてきました。

経験豊富で勉強熱心な木村さんの栽培するピノは香り、うま味が強いです。

その素晴らしい葡萄の特徴を生かすためにシンプルに、丁寧に醸造しました。

今までの疑問が解決しました。

日本のピノもいいですよ。

---

## テクニカル・データ

品種	ピノ・ノワール 100%
畑	北海道余市郡余市 木村農園
収穫	2011/10/20 収穫時の糖度：22.05oBrix
醗酵	完熟した葡萄を選果し、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。ピジューアージュしながら約10日間醸す。その後マストを搾り、ワインを皮と種から分け、小樽に移しマロラクティック発酵を促す。
熟成	フランス産オークの古樽で4ヶ月熟成。その後ステンレスタンクに移して6ヶ月熟成。澱引き後、清澄・濾過処理なしで瓶詰。
瓶詰	瓶詰日：2012/9/21 本数：1,762 本 (750ml) アルコール：12.0% 酸度：0.588gm/100 ml. 残糖：0.17%

---

## このワインについて

テイスティング・コメント 「2011ころみシリーズ ピノノワール(余市)」は、フランボワーズ、イチゴ、さくらんぼなど赤い果実、シナモンのようなスパイス、ドライフルーツやドライハーブの香り。口当たりは、ラズベリー、ストロベリーなどととも、スパイスやミントなど複雑だが、透明感とやわらかさもある。優しいタンニンと酸が溶け合って、透き通るような果実味を感じ、バランス良くまとまっている。やわらかな渋みが余韻に心地よく残る。

料理との相性 鴨のコンフィ、鶏レバーのパテ、鶏肉の赤ワイン煮込み、牛タン塩焼き、キャロットラペ、ローストビーフ

飲み頃 今から2020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。