

# ココ・ファーム・ワイナリー 2011 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。

「2011山のシャルドネ」は長野のシャルドネと山形県上山のプティ・マンサンからつくられました。長野の畑は扇状地らしい石混じりの水はけのよい土壌で南から西向きの緩斜面です。適切な収量と適切な収穫時期を守り、長野の良さ（少ない降水量、昼夜の寒暖差）を十分に引き出したので、香り高く、エレガントな味わいがしっかりと感じられます。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。その後オリ引きし、野生酵母により発酵させました。醗酵後もタンク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、より長く熟成をし、オリ引きして瓶詰めしました。

## テクニカル・データ

品種	シャルドネ 84% プティ・マンサン 16%
畑	シャルドネ・・・長野県高山村 長野県大町 プティ・マンサン・・・山形県上山
収穫	シャルドネ 2011/9/28, 10/5, 12 プティ・マンサン 2011/9/20, 10/26 収穫時の糖度：20.7 Brix (平均)
醗酵	房ごと葡萄をプレスし、オリを沈めた後、上澄みをステンレスタンクで、野生酵母にて約18℃～20℃で約1カ月間醗酵。
熟成	ステンレスタンクで約16ヶ月
瓶詰	瓶詰日：2013/3/27 本数：1,064本 (750ml) アルコール：12.0% 酸度：0.72g/100 ml 残糖：0.405%

## このワインについて

テイस्टィング・コメント 「2011山のシャルドネ」は麦わら色をしている。香りは、洋梨、桃、クリームブリュレ、火打石など複雑な印象。開いてくると、アプリコット、桃、シトラス系の爽やかな香りと香ばしいバニラやカスタードの香りのバランスがちょうど良い。口に含むと、メロンや桃のような雰囲気を感じ、丸くて広がりがある。また、ナッツのような香ばしい風味と強いミネラルが長い余韻をつくっている。

料理との相性 程よくコクのある料理： 帆立のバター焼き、舌平目のソテー、チキンときのこのグリル、ローストポーク 焼き林檎添え フォアグラのテリーヌ

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。