

ココ・ファーム・ワイナリー 2010 のぼ ブリュット



「のぼ」は、過去数世紀にわたってフランスのシャンパーニュ地方で培われてきた、本格的なシャンパン方式で造られたスパークリングワインです。日本の伝統的なブドウ品種から造られ、さわやかな辛口の、芯のある高貴なスタイルに仕上がっています。ワインは大量生産を行わず、すべて手作業で瓶詰めされています。実はこのワイン、「リースリング・リオンは、スパークリングワインにしてみたら面白いものになるのではないか」と思いつき、とりあえずは自分たちのために試しに造り始めたものでした。それにココ・ファーム・ワイナリーの全スタッフがシャンパンを飲むのが大好きだったのも、忘れてはいけません。

1996年のぼドゥミセックが、2000年沖縄サミット晩餐会の席でサービスされ、このワインは一躍脚光を浴びることとなりました。このことは、本当に光栄なことと感じております。そしてこれからもこの名誉にお応えできるよう、私たちはさらに厳しい管理体制のもと、その高い品質を維持していく覚悟でおります。

テクニカル・データ

品種:	リースリング・リオン 100%
畑:	栃木県足利市田島
収穫:	2010/9/9 収穫時の糖度 18.7°Brix
醗酵:	ブドウを房のままプレスし、フリーランと低圧力で搾られた部分のみを使用。果汁を樽型のステンレスタンクに入れ、野生酵母で醗酵させる。2次醗酵は、特別に選別された乾燥酵母を添加。15℃～17℃で醗酵させた。
熟成:	ステンレスタンクでオリとともに、約8ヶ月間熟成。その後、ティラージュ瓶詰し、瓶内で第2次醗酵が行われる間、約3年間酵母の澱と接触させながら熟成。
瓶詰:	瓶詰日: 2011/6/13 (ティラージュ) 2014/6/3 (デゴルジュマン) 本数: 631本 アルコール: 11.0% 酸度: 0.652 g/100 ml 残糖: 0.09%

このワインについて

テイスティング・コメント:	「2010のぼブリュット」は、シャンパン方式による辛口のスパークリングワイン。蒼白い藁色を呈するこのワインは、グラスのなかでクリーミーで細かな泡が絶え間なく立ちのぼる。スパイスや干し草、スイカズラの花、びわ、カスタードクリーム、湿った石の風味、さらにリースリング・リオンの典型的な香りと言われるクルマミが控えめなアロマを構成し、口当たりはレモンなどの柑橘系の酸とミネラルの芯がエレガントさを醸し出している。酸味やキニーネに似た苦みによりしっかりした後味に仕上がったこのワインは、思わず食欲を湧かせてくれる。
料理との相性:	オードブルや和食など：生牡蠣、イクラのカナッペ、生ハム、中華風前菜、お寿司、真鯛のお造り、ハマグリのお酒蒸し、カレイの唐揚げ、白身魚の天ぷら、蕎麦せいろ
飲み頃:	現在から2～3年後：現在でも楽しめるが、熟成により、深くまろやかに成長するだろう。