

# ココ・ファーム・ワイナリー こころみシリーズ 2013 雲の時間



“こころみシリーズ”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。

今回のこころみシリーズは、北海道余市の藤澤農園に2011年に新しく植えられたソーヴィニヨンブラン、ゲヴェルツ・トラミナー、ピノ・グリからできました。

これらの品種を栽培してみたいと言われた時は驚きましたが、藤澤さんのチャレンジ精神をうれしく思いました。余市では栽培例の少ないこれらの品種を新しく始めるのは勇気のいることですし、困難を伴うことです。私たちは北海道の別のエリアでのこれらの品種の出来具合を見ていたので、余市でもうまくいくであろうという予想はしていましたが、実際にやってみないと分からないというのが本音で、このやってみなければ分からないことをやってみるのがこころみシリーズのテーマでもあります。樹もまだ若いですし、この私たちのぶどうでのワインづくりの経験もまだ足りませんが、これらのブドウとそのワインの可能性を大いに感じています。

余市でのこの新しいチャレンジからできたワインを是非楽しんでみて下さい。ゆったりと流れる雲を見ているような「こころみシリーズ 雲の時間」です。ワインの名前は、萩原朔太郎の散文『四季』1936年のなかの「雲を見てゐる自由の時間」という言葉からイメージをいただきました。ラベルの空はこころみ学園の葡萄畑の空を写真にとってそのままラベルのバックにしてみました。

## テクニカル・データ

品種:	ソーヴィニヨンブラン 79% ゲヴェルツ・トラミナー 14% ピノ・グリ 7%		
畑:	北海道 余市郡余市町登 藤澤ヴィンヤード		
収穫日:	2013/10/9, 16, 26	収穫時の糖度 22.3°Brix	
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醗酵。2013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、清澄せざる過しながら瓶詰め。		
瓶詰:	瓶詰日: 2014/5/21	本数: 370本 (750ml)	
	アルコール: 12.2%	酸度: 0.61g/100 ml	残糖: 1.67%

## このワインについて

テイस्टینگ・コメント:	「こころみシリーズ 2013 雲の時間」は、黄桃、蜂蜜、白い花やハーブの香り。口に含むと、洋ナシ、ライチ、メロン、グレープフルーツなどフレッシュな果実を感じる。口当たりはやわらかく、複雑で、金柑のようなほろ苦さが余韻を引き締める。
料理との相性:	ムール貝の白ワイン蒸し、葡萄の新芽フリット、青パパイヤのサラダ、鯛のカルパッチョ、焼き魚のレモン添え、ボンゴレビアンコ、シェーブルチーズ、ブリオッシュ
飲み頃:	今すぐでも、2016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。