

ココ・ファーム・ワイナリー 2011のぼ ドゥミ・セック



「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、さわやかな果実とやさしい甘みとのコンビネーションは、アペリティフ（食前酒）として、またはフルーツベースのデザートと一緒に楽しみいただけます。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、忘れてはいけない理由です。

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:	2011/09/09, 19 収穫時の糖度 16.0°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6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: 2012/4/19 (ティラージュ) 2015/05/27 (デゴルジュマン) 本数: 425本 アルコール: 11.0% 酸度: 0.72 g/100 ml 残糖: 3.47%

このワインについて

テイスティング・コメント:	「2011のぼドゥミセック」は、シャンパン方式によるやや甘口のスパークリングワイン。このワインからは、細かい泡が勢いよく立ちのぼる。フレッシュな柑橘と花の香りはブドウから、広がりある香ばしさは酵母と過ごした歳月から、それぞれ生み出されたと言えるだろう。カスタードクリームのような、やさしい甘さを感じる繊細でエレガントなワイン。
料理との相性:	程よくコクのある料理やデザート：イチゴ、生ハムメロン、フォアグラのテリーヌ、アイスクリーム、シャーベット、クレープ・シュゼット、ミルフィーユ、クッキー、ガレット
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。