

ココ・ファーム・ワイナリー 2013 ころみノートン



「2013 ころみノートン」は私たち、ココファームのおもしろい傾向を表現している点で特別です。はじめに、100%ノートン種でつくられていることです。ノートン種は限られた地域でのみ栽培されている非常に珍しい品種です。独特な気候の日本で上手く育ち、且つおもしろい品種を探しているとき、私たちはこのノートン種に興味をもちました。多くの葡萄品種は高温、多湿で、夏に雨の多い地域では順調に育ちにくく、例えそのような状況でつくれたとしても、果実味がなく、色の薄い、水っぽいワインになってしまうでしょう。しかし、私たちはこの事に当てはまらないワイン産地を見つけました。それは、アメリカ合衆国の東海岸のヴァージニアや中央部のミズーリという地域です。日本より雨の多い気候にもかかわらず、その地域原産のノートン種（シンシアナ種）で果実たっぷりの色の濃い、印象的なワインをつくっていました。ノートン種であれば日本でも上手く育つと思ひ、苗木を増やし、ころみ学園の畑で栽培し始めました。

私たちは葡萄を慎重に扱い、乾燥酵母でなく健康で香り高い葡萄についた野生酵母で発酵させました。発酵後やさしく搾り、樽に入れ熟成させました。テイastingで良いバランスの樽を選別しブレンドを決め、オリ引きし、清澄やろ過なしで、瓶詰めしました。より純粋に飾り気なくつくったのは、ころみ学園の畑からできたノートン種の濃さと奥深さを表現したかったからです。

テクニカル・データ

品種:	ノートン 100%		
畑:	足利市田島		
収穫:	2013/10/15	収穫時の糖度: 19.3°Brix	
発酵:	2つの方法で野生酵母により醗酵させた。 1つ目は、葡萄を除梗し、軽く破碎する。1日2回ピジャージュしながら醸し、徐々にマストを温めてゆく。4、5日すると天然酵母による発酵が自然に始まる。発酵は高めの温度ですすみ、残糖がなくなるまで続く。約10日間以上醸した後、マストをプレスした。2つ目は、葡萄を全房でタンクに入れて炭酸ガスで満たし、1週間MC法(マセラシオン・カルボニック法)を行った。その後、葡萄を破碎し1週間醸し発酵を行った。十分に成分を抽出した後プレスした。 酵母による発酵後、小樽に移し野生乳酸菌によるMLF(マロラクティック発酵)を促す。		
熟成:	オークの小樽で5ヶ月、ステンレスタンクで1ヶ月半熟成。		
瓶詰:	瓶詰日: 2014/5/21	本数: 1,955本 (750ml)	
	アルコール: 11.0%	酸度: 0.690 g/100 ml	残糖: 0.255 %

このワインについて

テイasting・コメント:	「2013 ころみノートン」は、しっかりと酸味が特徴のワイン。香りは、すみれやジャスミンのような華やかな花の香り、プラムやカシスなどのフルーツに八角、はっかの香りが複雑さを出している。口に含むと、チェリー、ラズベリーなどの赤いフルーツがチャミング。プラムやブルーベリーの果実、八角、クローブなどのスパイスのフレーバーが広がり、しっかりと酸味と香ばしい後味が長い余韻を誘う。
料理との相性:	スペアリブ、黒酢の酢豚、北京ダック、鴨肉のローストフランボワーズソース、めかじきのソテーバルサミソース、レアチーズケーキとチェリーソース
飲み頃:	現在から5~10年後: 熟成により、口当たりが柔らかく広がる、ゆったりとしたまろやかで複雑なワインとなるだろう。