

# ココ・ファーム・ワイナリー こことあるシリーズ 2014 ぴのぐり



現在世界中で造られているピノ・グリにはいろいろなタイプがあります。はつらつとフレッシュなイタリアのピノ・グリージョ、リッチかつまるやかな新大陸の造り、さらに、ねっとり、うっとりとした絡みつく蜂蜜のような舌触りのアルザス地方のワインなど実に様々な解釈で造られています。

北海道でこの品種を初めて仕込むにあたり、特に好みのスタイルやこだわりはありませんでした。ただ葡萄がなりたいワインになれるよう、必要最小限に手を加え、かつ最大限のお世話をし、注意を払おうと考えただけでした。原料の葡萄が、日本でも最も高く評価されている、北海道余市町の中川さん、木村さんの二つの畑からやってきた折り紙つきだったため、それが可能でした。

2014年の北海道は非常に素晴らしい年でした。夏は十分に暑く、しかも長く続いたおかげで、例年より熟した葡萄をつくることができました。ヴィンテージの特徴が、豊かな口当たりとやわらかなフィニッシュに表れています。

最初の年から自然がこのようなヴィンテージを贈ってくれたことを幸せに思います。

## テクニカル・データ

品種:	ピノ・グリ 100%
畑	北海道余市町登 中川農園 85%、木村農園 15%
収穫日	2014/10/07 (木村農園)、2014/10/11 (中川農園)
醗酵:	葡萄を選別した後、房ごと低圧で搾った。 一夜常温沈殿させた後、オリ引き。ステンレスタンク 30%、古樽 70% (7年目フレンチオーク) で、野生酵母による醗酵後、野生乳酸菌により 100%MLF (マロラクティック発酵) を行った。醗酵後数か月オリ浸けした後、オリ引き。ブレンドし、少量の亜硫酸塩添加後、無清澄・無濾過にて瓶詰め。
瓶詰:	本数: 2166本 (750ml) アルコール: 12.4% 酸度: 0.60 g/100 ml. 残糖: 0.44%

## このワインについて

テイasting・コメント:	「こことあるシリーズ 2014 ぴのぐり」は、香りはフレッシュハーブ、青りんご、クローブ、砂糖漬けのレモンピールの香り。時間が経つと桃のような熟した果実の香りも感じる。これらの香りに樽香がふくらみを与えている。口にすると、丸みのある口当たりと酸味のシャープさのバランスが良い。穏やかな旨味、ミネラル、ほのかなほろ苦さが後味をまとめる。
料理との相性:	山菜の天ぷら、アスパラガスとポーチドエッグ、根菜の揚げびたし、ホタテのレモンバターソテー、カスベのムニエル、魚介のマリネ、しいたけのオリーブオイル焼き、栗の渋皮煮、白カビチーズ
飲み頃:	今すぐに飲んでも、2、3年待っても楽しめる。

こことあるシリーズは、北海道岩見沢市の10R(とある)ワイナリーと栃木県足利市のココ・ファーム・ワイナリーのコラボレーションによって生まれた「美味しい適地適品種」のワインです。