

ココ・ファーム・ワイナリー 2013 農民ロツソ



ボルドーは王様です。

これは疑いのないことです。ボルドーは凝縮感のある見事なワインを作り出す‘本場’と言ってもよいでしょう。その名はフル・ボディの力強い赤ワイン、高級、血統の代名詞ともなっています。その場所は起伏のある農場、綺麗に手入れされた庭、壮大なシャトー・・・

そんなボルドーのような王様に誰もがなりたいと思っています。人々はボルドーのようなワインをつくりたいがために、カベルネ・ソーヴィニオンやメルロといったボルドー品種を、国境を越え、遠く離れた自分の畑に移植し始めました。日本はその点では新入りなので、長い時間と経験が必要です。しかし、その経験を積むためつくられてきた日本のワインの多くが、ボルドーとは似つかない、味のないものでした。

私たちはそのボルドーの誘惑に負けませんでした。日本ではボルドー品種がいたる所で育てられていたので、作ろうと思えば作れたかもしれません。作る機会はいくらでもありました。しかし、なぜつくろうとしなかったのか。それは、良い葡萄に出会えなかったからです。

しかし、優れた栽培農家の葡萄に出会った時、チャンスを逃がしていたことに気づきました。私たちが好む日本のワインを生み出せる畑がそこにはあり、そしてその畑でつくられた葡萄を手に入れることができたのです。

結果は・・・？ ぜひ、飲んでみてください。カベルネやメルロの果実味、ストラクチャー、樽熟の甘い香り・・・“ロツソ”はイタリア語で“赤”の意味ですが、このワインはボルドーやイタリアではありません。果実味と希望に満ち溢れた日本の赤ワインです。

テクニカル・データ

品種:	メルロ 40% カベルネ・ソーヴィニオン 29% マスカット・ペイリーA 13% ツヴァイゲルト 8% その他 10%
畑:	北海道余市、北海道厚沢部、山形県上山、長野県高山村、長野県安曇野、山梨県勝沼、山梨県穂坂、栃木県大平、栃木県足利、栃木県佐野、兵庫県神戸
収穫:	2012/9/28,10/12,15,18,22,30,11/1 2013/9/24,10/1,6,8,10,21,22,24 収穫時の糖度:20.0°Brix(平均)
醸造:	完熟した葡萄をココ・ファーム・ワイナリーで選果して、より良い房のみを除梗しステンレスタンクに入れ、野生酵母で醸酵させる。十分に皮から成分を抽出するため、高めの温度を維持し、ルモンタージュしながら1週間から2週間醸す。その後マストを搾り、ワインを皮と種から分け、オークタンク、ステンレスタンク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:	オークタンク、ステンレスタンクで8-9ヶ月熟成。
瓶詰:	軽く濾過して瓶詰 瓶詰日: 2014/6/18,19,20,24,25,26,27 本数:63,702本(750ml) 13,500本(375ml) アルコール:11.2% 酸度:0.60g/100ml 残糖:0.13%

このワインについて

テイस्टینگ・コメント:	「2013 農民ロツソ」は、香りは克蘭ベリー、ラズベリー、ブラックベリー、カシスなどの果実とピーマン、土などの複雑な香りに加えて、ミントなどの清涼感も感じる。口当たりはライトで果実味豊かな印象。熟した果実の味わいとスパイスを感じ、程よい酸味と樽の風味が、このやさしいワインに、しなやかさと複雑味をあたえている。
料理との相性:	程よくコクのある料理: 小羊の香草焼き、鴨のグリル、ローストポーク、焼鳥(たれ)ミートソースの Pasta、トマトと茄子のチーズグラタン、ピザ、ハンバーグ
飲み頃:	今から2016年頃まで: 熟成によって、よりなめらかで複雑なワインとなるでしょう。