

# ココ・ファーム・ワイナリー 2014 ころみノートン



「2014 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、ノートン種主体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）で果実味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い、日本で初めて苗木を増やし、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ての野生酵母で醗酵させました。醗酵後やさしく搾り、樽に入れ熟成させました。テイस्टィング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、ビン詰めしました。

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。

ハーヴェスト・データ					
品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
ノートン	85.3%	栃木県足利市田島	ころみ学園	2014/10/18, 20	85.3%
タナ	14.7%	栃木県佐野市赤見	ころみ学園	2014/9/24	9.4%
		栃木県足利市田島	ころみ学園	2014/9/23	5.3%
収穫時の平均糖度 20.8°Brix (平均)					

テクニカル・データ	
醗酵:	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醗酵が自然に始まる。醗酵は高めの温度ですすみ、残糖がなくなるまで続く。13日間醸した後、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、2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2週間醸し醗酵を行った。十分に成分を抽出した後プレスした。 酵母による醗酵後、小樽に移し野生乳酸菌によるMLF(マロラクティック醗酵)を促す。
熟成:	オークの小樽で約12ヶ月熟成後オリ引きし、清澄・ろ過処理なしでビン詰。
ビン詰:	ビン詰日: 2015/12/18    本数: 1,703本 (750ml) アルコール: 11.7%    酸度: 0.71 g/100 ml    残糖: 0.15%

このワインについて	
テイस्टィング・コメント:	「2014 ころみノートン」は、しっかりとした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、カシスやブラックチェリー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ーム。カシス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、しっかりとした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コソース、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。