

ココ・ファーム・ワイナリー 2014 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、味の無いものでした。

私たちはそのボルドーの誘惑に負けません。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が。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。

ハーヴェスト・データ				
品種	品種割合	畑	収穫日	使用割合
メルロ	36.0%	山形県上山	2014/10/6, 10, 20	28.7%
		山梨県甲州市勝沼	2014/9/28, 10/4	4.1%
		栃木県大平	2014/10/7	1.7%
		長野県高山村	2014/10/8	1.5%
		カベルネ・ソーヴィニオン	28.2%	山形県上山
		長野県高山村	2014/10/20	2.8%
		山形県上山	2013/10/27, 11/6	1.6%
		マスカット・ペイリーA	15.6%	山梨県甲州市勝沼
		山梨県穂坂	2014/9/28	2.1%
		栃木県大平	2014/10/4	2.0%
		栃木県佐野市赤見	2013/10/21, 22	0.5%
ツヴァイゲルト	6.8%	北海道余市	2014/10/8	6.8%
ブラック・クイーン	5.9%	長野県安曇野	2014/10/5	5.9%
その他	7.5%		2014	3.6%
			2013	3.9%

テクニカル・データ	
醸造:	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、野生酵母で醸造させる。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(マロラクティック酸酵)を促す。
熟成:	オークタンク、ステンレスタンクで約7ヶ月半熟成後、軽ろ過してビン詰。
ビン詰:	ビン詰日: 2015/6/10, 11, 12, 15, 16, 17, 18, 19 本数: 16,551本(375ml) 57,753本(750ml) アルコール: 11.9% 酸度: 0.59 g/100 ml 残糖: 0.14%

このワインについて	
テイスティング・コメント:	「2014 農民ロツソ」は、香りはクランベリー、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 2018 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。