

ココ・ファーム・ワイナリー 2003 長期熟成 のぼ ブリュット



「のぼ」は、過去数世紀にわたってフランスのシャンパン地方で培われてきた、本格的なシャンパン方式で造られたスパークリングワインです。日本の伝統的なブドウ品種から造られ、さわやかな辛口の、芯のある高貴なスタイルに仕上がっています。ワインは大量生産を行わず、すべて手作業でビン詰めされています。

実はこのワイン、「リースリング・リオンは、スパークリングワインにしてみたら面白いものになるのではないか」と思いつき、とりあえずは自分たちのために試しに造り始めたものでした。それにココ・ファーム・ワイナリーの全スタッフがシャンパンを飲むのが大好きだったのも、忘れてはいけない理由です。

1996年のぼドゥミセックが、2000年沖縄サミット晩餐会の席でサーヴィスされ、このワインは一躍脚光を浴びることとなりました。このことは、本当に光栄なことと感じております。そしてこれからもこの名誉にお応えできるよう、私たちはさらに厳しい管理体制のもと、その高い品質を維持していく覚悟でおります。

ビン内二次醗酵のスパークリングワインは酵母のオリとともに寝かせることで、長期熟成が可能になります。約12年間の熟成を経てリリースされたこのワインには、長い年月のみが醸し出すことのできる複雑さと奥深さが感じられます。

テクニカル・データ

品種:	リースリング・リオン 100%		
畑:	栃木県足利市田島町		
収穫:	2003/9/12, 17 収穫時の糖度 18.9°Brix		
発酵:	ブドウを房のままプレスし、フリーランと低圧力で搾られた部分のみを使用。果汁の清澄は小型で細身のステンレスタンクを用い、その後ブルミエキュヴェ酵母を添加。15℃～17℃で醗酵させた後、古いフレンチオーク樽にオリ引き。		
熟成:	25%は5ヶ月間、古樽で、残り75%は2ヶ月間古樽に入れた後、ステンレスタンクで熟成させた。1次醗酵終了後にティラージュビン詰し、ビン内での第2次醗酵が行われる間、145ヶ月間酵母のオリと接触させながら熟成。		
ビン詰:	ビン詰日: 2004/5/21 (ティラージュ)	2016/07/07 (ドサーージュ)	本数: 44本
	アルコール: 12.2%	酸度: 1.08 g/100 ml.	残糖: 0.12%

このワインについて

テイस्टینگ・コメント:	「2003 のぼブリュット」は、シャンパン方式による辛口のスパークリングワイン。長期熟成による黄金色を呈するこのワインは、グラスのなかでクリーミーで細かな泡が絶え間なく立ちのぼる。蜂蜜、カスタードクリーム、グレープフルーツ、胡桃、ドライフルーツ、湿った石の香りがアロマを構成し、口当たりは熟成による滑らかさと香ばしさにレモンなどの柑橘系のものとミネラル系の刺激が混ざり、複雑な味わいを感じる。
料理との相性:	軽めの料理や和食など：生牡蠣、イクラのカナッペ、生ハム、中華風前菜、お寿司、真鯛のお造り、ハマグリのお酒蒸し、カレーの唐揚げ、白身魚の天ぷら、蕎麦せいり
飲み頃:	長期熟成により今が飲み頃。