

ココ・ファーム・ワイナリー 2015 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に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、つくろうと思えばつくれたかもしれません。つく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	43.3%	山形県上山	2015/10/5, 6, 7	32.9%
		山梨県甲州市勝沼	2015/09/29, 30	2.8%
		長野県高山村	2015/10/2	2.5%
		栃木県大平	2015/10/7	2.1%
		長野県須坂	2015/9/30	1.9%
		山形県上山	2014/10/10, 20	1.1%
カベルネ・ソーヴィニオン	23.3%	山形県上山	2015/10/23, 25	18.1%
		長野県高山村	2015/10/20, 23	4.3%
		山形県上山	2014/10/30, 11/4	0.9%
マスカット・ペイリーA	22.9%	山梨県甲州市勝沼	2015/9/29, 10/21, 26	14.0%
		栃木県大平	2015/10/7	4.4%
		山梨県穂坂	2015/9/30	3.4%
		栃木県足利市田島	2015/10/12	0.2%
		栃木県足利市田島	2014/10/28	0.6%
		栃木県佐野市赤見	2014/10/30	0.3%
ブラック・クイーン	3.8%	長野県安曇野	2015/10/1	3.8%
その他	6.7%		2015	1.7%
			2014	5.0%
収穫時の糖度： 20.0°Brix (平均)				

テクニカル・データ	
醗酵:	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、野生酵母で醗酵させる。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(マロラクティック醗酵)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: 2016/6/08, 09, 10, 11, 13, 15 本数: 11,520本(375ml) 56,097本(750ml) アルコール: 12.2% 酸度: 0.58 g/100 ml 残糖: 0.15%

このワインについて	
テイスティング・コメント:	「2015 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、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、程よい酸味とほのかな樽の風味が、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2019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。