

ココ・ファーム・ワイナリー 2012 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ーニュ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。日本の伝統的な葡萄品種から造られ、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。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。

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
リースリング・リオン	100%	栃木県足利市田島	自社畑	2012/09/06, 09	100%
収穫時の糖度：17.5°Brix (平均)					

テクニカル・データ	
醗酵:	葡萄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。果汁をステンレスタンクに入れ、野生酵母で醗酵させる。ビン内二次醗酵は、特別に選別された乾燥酵母を添加して醗酵させた。
熟成:	ステンレスタンクでオリとともに、約6ヶ月間熟成。その後、ティラージュビン詰し、ビン内で二次醗酵が行われる間、約3年間酵母のオリと接触させながら熟成。
ビン詰:	ビン詰日: 2013/05/16 (ティラージュ) 2016/05/12, 13 (デゴルジュマン) 本数: 717本 アルコール: 10.9% 酸度: 0.67 g/100 ml 残糖: 0.25%

このワインについて	
テイスティング・コメント:	「2012 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。蒼白い藁色を呈するこのワインは、グラスの中でクリーミーで細かな泡が絶え間なく立ちのぼる。シトラス、スイカズラの花、びわ、カスタードクリーム、湿った石の風味、さらにリースリング・リオンの典型的な香りと言われるクルマミが控えめなアロマを構成する。口当たりは、レモンなどの柑橘系の酸とミネラルの芯がエレガントさを醸し出している。酸味やキニーネに似た苦みによりしっかりした後味に仕上がったこのワインは、思わず食欲を湧かせてくれる。
料理との相性:	オードブルや和食など：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、蕎麦せいろ
飲み頃:	現在から2~3年後：現在でも楽しめるが、熟成により、深くまろやかに成長するだろう。