

# ココ・ファーム・ワイナリー 2012 のぼ ドゥミ・セック



「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、さわやかな果実とやさしい甘みとのコンビネーションは、アペリティフ（食前酒）として、またはフルーツベースのデザートと一緒に楽しむいただけます。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 (デゴルジュマン) 本数: 298本 アルコール: 10.9%    酸度: 0.67 g/100 ml    残糖: 2.49%

このワインについて	
テイスティング・コメント:	「2012のぼドゥミセック」は、シャンパン方式によるやや甘口のスパークリングワイン。このワインからは、細かい泡が勢いよく立ちのぼる。フレッシュな柑橘と花の香りは葡萄から、広がりある香ばしさは酵母と過ごした年月から、それぞれ生み出されたと言えるだろう。カスタードクリームのような、やさしい甘さを感じる繊細でエレガントなワイン。
料理との相性:	程よくコクのある料理やデザート：イチゴ、生ハムメロン、フォアグラのテリーヌ、アイスクリーム、シャーベット、クレープ・シュゼット、ミルフィーユ、クッキー、ガレット
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。