

ココ・ファーム・ワイナリー 2013 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、すべて手作業で瓶詰めされています。

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ビスされ、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	こころみ学園	2013/08/30	100%
収穫時の糖度：19.1°Brix (平均)					

テクニカル・データ	
醸造:	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8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37ヶ月酵母のオリと接触させながら熟成。
ビン詰:	ビン詰日: 2014/05/29 (ティラージュ) 2017/06/23, 26, 27 (デゴルジュマン) 本数: 1,145本 アルコール: 11.9% 酸度: 0.68 g/100 ml 残糖: 0.16%

このワインについて	
テイスティング・コメント:	「2013 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、グラスのなかでクリーミーで細かな泡が絶え間なく立ちのぼる。びわ、レモン、桃、スイカズラの花、カラメルがアロマを構成し、口当たりはレモン、りんごのフレーバーを感じ、やわらかな酸味に繋がるほのかな渋みが味わいをバランス良くまとめる。
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、カレイの唐揚げ、白身魚の天ぷら、蕎麦せいり
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。