

ココ・ファーム・ワイナリー 2013 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。日本の伝統的なブドウ品種から造られ、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みいただけます。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、忘れてはいけません。

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しております。

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	
醗酵:	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 (デゴルジュマン) 本数: 800本 アルコール: 11.9% 酸度: 0.68 g/100 ml 残糖: 2.2%

このワインについて	
テイasting・コメント:	「2013 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。びわ、桃、リンゴと白い花の香りはブドウから、広がりある香ばしさは酵母と過ごした歳月から、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。