

ココ・ファーム・ワイナリー 2016 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、誰もがなりたいと思っています。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、味の悪いものでした。

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	45.6%	山形県上山	2016/09/07, 09, 13, 16	35.8%
		山梨県甲州市勝沼	2016/9/15	3.5%
		長野県高山村	2016/9/16	3.2%
		長野県須坂	2016/9/26	2.1%
		栃木県大平	2016/10/7	1.0%
マスカット・ペイリーA	26.7%	山梨県甲州市勝沼	2016/9/12, 20, 25 10/10, 20	21.1%
		栃木県大平	2016/10/18	5.6%
カベルネ・ソーヴィニオン	25.3%	山形県上山	2016/10/22, 27	21.2%
		長野県高山村	2015	2.2%
		山形県上山	2015	1.9%
その他	2.4%		2016	2.4%
収穫時の糖度：19.2°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、木樽、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:	木樽、オークタンク、ステンレスタンクで約7ヶ月半熟成後、軽くろ過してビン詰。
ビン詰:	ビン詰日: 2017/6/14, 15, 16, 17, 19, 20 本数: 10,890本(375ml) 52,857本(750ml) アルコール: 11.5% 酸度: 0.54 g/100 ml 残糖: 0.12%

このワインについて	
テイスティング・コメント:	「2016 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を感じる。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2020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。