

ココ・ファーム・ワイナリー こことあるシリーズ 2015 ぴのろぜ



こういうわけで・・・

「ロゼはどう？」

ちゃんとその言葉は聞こえていたけれど、知らんふりをすることにした。忙しすぎて（もしくはそう思い込んでいて）、立ち止まって考える暇がなかったのだ。けれど、その言葉は数秒後には戻ってきた・・・

「ロゼよ、ロゼ」

この、あまりうれしくない議題の矛先を転じたくて、僕は断固として応じた。

「だめだよ。日本全国でもピノ・ノワールでは一番っていうぐらいの畑から来た君は、すごく高価くついてるんだからね。君は赤ワインになることになってるんだ。」

僕が言ったことは確かに否定しがたい事実ではあったけれど、そのブドウにはきれいなイチゴとフローラルな風味、生き生きとした軽快な口当たり、そして程よくスパイスが感じられる後味があった。まるで、僕の心の内と、弱まりつつある決心とを読んだかのように、またその声は戻ってきた。「ロゼにしてよ。自分だって、本当はそうしたいくせに。」がけっぶちに追い込まれて、僕はそれでも弱々しく抗議した。「誰もロゼなんか買わないよ。赤でも白でもなくて、みんなロゼってワインがあることも忘れてるさ。」

「何バカなこと言ってるの。」とその声は答えた。「私たちロゼワインは、ちゃんとした作り方をしさえすれば、白、赤両方のいい所取りだってこと分かっているでしょ。赤のように辛口で複雑、しかもたいがいの白のように軽やかでエレガント。それに、本当にいろんな食べ物との相性がいいのよ!!」

戦いは終わった。僕たちは照準を合わせなおし、ピノ・ノワールのドライロゼ作りに着手した。丁寧な压榨、古いフレンチオークの樽とステンレスのタンクでの野生酵母による発酵を経て、力強く香りつつ、絶妙に軽快で元気いっばいのワインが出来上がった。そして、ぶどうが言った通り、本当にいろいろなタイプの食事とよく合うワインに仕上がった。A Votre santé(乾杯)!

テクニカル・データ

| | | | |
|------|---|--------------------|--|
| 品種: | ピノ・ノワール 100% | | |
| 畑 | 北海道余市町登、木村農園 100% | | |
| 収穫日 | 2015/10/13 ~ 2015/10/15 | | |
| 醗酵: | 葡萄を選別した後、7週間低温全房のカルボニックマセレーション（炭酸ガス浸漬）を行った。 その後、足で破砕して4日間野生酵母により醸し醗酵。じっくりと搾って、タンクに移動した。一夜常温沈殿後、オリ引き。ステンレスタンク（5割）、木樽（内5割古樽、5割新樽のオーク）にて野生乳酸菌によるMLF（マロラクティック醗酵）を行った。醗酵後数か月オリ漬け。 | | |
| ビン詰: | オリ引き、ブレンド、少量の亜硫酸塩添加後、無清澄・無ろ過にてビン詰め | | |
| | ビン詰日: 2016/9/11 | 本数: 1,844本 (750ml) | |
| | アルコール: 10.3% 酸度: 0.66 g/100 ml 残糖: 0.08% | | |

このワインについて

| | |
|----------------|--|
| テイस्टィング・コメント: | 「こことあるシリーズ 2015 ぴのろぜ」の特徴はチェリー、イチゴ、ブラッドオレンジ、野ばら、コーヒー、薫製肉、腐葉土などの上品なアロマとオークの香ばしさ。味わいは、ざくろの果実味を中心としたやわらかでドライな口当たり。丸さとフレッシュさを併せ持つ酸味と旨味が心地良い余韻を作る。 |
| 料理との相性: | 上品なロゼなので大抵のものと美味しくいただける。サーモンのコンフィ、皮付きポテトとチキンのハーブグリル、柿の葉寿司などが特におすすめ。 |
| 飲み頃: | 今すぐに飲んでも、2、3年待っても楽しめる。 |

こことあるシリーズは、北海道岩見沢市の10R(とある)ワイナリーと栃木県足利市のココ・ファーム・ワイナリーのコラボレーションによって生まれた“美味しい適地適品種”のワインです。