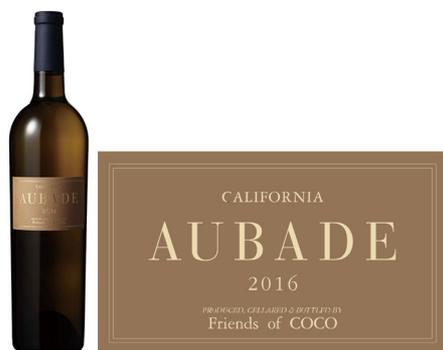


## 2016 オーバード白



このワインは、カリフォルニアの最高級葡萄を原料として、こころみ学園のワイン醸造場 ココ・ファーム・ワイナリーがカリフォルニアの旧友、マット・クラインさんに醸造を委託したワインです。時代や国境を越えたひたむきな情熱がこの「オーバード(夜明けの歌)」に実りました。幸いに満ちた明るい朝を願いながら、心をこめてお届けします。

開栓してワインが注がれるときに広がる力強く豪華な香りが、このワインの特性を象徴しているともいえるでしょう。このワインがもつ最大の特徴のひとつは、瓶の中で長い歳月を経て熟成し味わいを増していくことにあります。長期貯蔵にふさわしい構造としっかりした果実の濃縮度を備えもち、熟成が進むにつれて、ワインはよりいっそうなめらかで複雑になり芳醇さを増し、洗練されていきます。

ヨーロッパ最高峰のワインを彷彿とさせるスタイルの白ワイン、オーバード白。熟したフルーツからくる複雑さを備えたワインです。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
シャルドネ	100%	カリフォルニア州 クラークスバーク	2016/8/30	100%

醱酵	全房でプレスした後、ステンレスタンクに移し、選抜酵母を添加し12～15℃で醱酵させた。醱酵の終了を確認し、アメリカンオークの樽に澱引きした。
熟成	5 ヶ月熟成。45%はそのまま熟成、30%は少し澱を残して樽熟成、25%は新樽で MLF(マロラクティック醱酵)を促した。
ビン詰	ろ過を行いながらビン詰。 アルコール: 13.9 % 酸度: 0.57 g/100 ml. 残糖: 0.39 %

テイastingコメント	アタックに、バニラやくちなしの花の甘い香り、洋ナシやアプリコットの香りもある。丸みのあるリッチな口当たり、クリスピーな果実味とオークの風味が主張しあう。アフターに、柑橘の皮の様なほろ苦さ、オークやナッツの香ばしさが長い余韻を残す。
料理との相性	手長エビのスパイシー炒め、カリカリベーコンのシーザーサラダ、鰻の白焼きを山葵で、蟹クリームコロッケ、ポストンクラムチャウダーなどホワイトソースを使う料理、イベリコ豚とキノコのソテー、コンテやパルミジャーノ・レッジャーノ
飲み頃	セラー温度(15度ぐらい)から、温度を上げつつ、大振りのグラスで変化を楽しめる。今から飲んでも澆刺としているが、4～5年の熟成で、より樽香との一体感や丸みが出る。保存状態がよければ、10年間は熟成により、さらに複雑で芳醇なワインになるだろう。

2017/10/27