

こころみシリーズ 2016 雲の時間



“こころみシリーズ”は可能な限りベストなワインを造ろうという私たちの新しい試みです。異なる畑の様々な葡萄を使用した限定発売プログラム。この私たちの“試み”をぜひお試しください。

2013年、北海道・余市の藤澤さんの新しく勇気あるチャレンジから生まれた“こころみシリーズ 雲の時間”。2015年からは、北海道・余市の藤澤さんが育てた葡萄に、荒さんが育てた葡萄が加わるようになりました。この「こころみシリーズ 2016 雲の時間」は、2016年産の藤澤農園のソーヴィニヨン・ブラン、ゲヴェルトツラミナー、ピノ・グリ、ケルナーと荒農園のシルヴァーナ、ピノ・グリからつくられました。

まだ樹も若く、この葡萄品種でのワインづくりもはじまったばかりですが、多様な葡萄品種がその魅力を発揮し合うような複雑さに可能性を感じています。

いろいろな雲がゆっくり流れるような“こころみシリーズ 雲の時間”。ワインの名前は、萩原朔太郎の散文『四季』1936年のなかの「雲を見てゐる自由の時間」から名付けました。1日中のんびり雲を見ている農夫たちもいる、こころみ学園の葡萄畑。この葡萄畑の空に浮かんだ雲をラベルにしました。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
ソーヴィニヨン・ブラン	31.5%	北海道余市郡余市町登	藤澤農園	2016/10/24	31.5%
ケルナー	21.6%	北海道余市郡余市町登	藤澤農園	2016/10/24	21.6%
ピノ・グリ	21.0%	北海道余市郡余市町登	藤澤農園	2016/10/24	14.5%
		北海道余市郡余市町美園	荒農園	2016/10/19	6.5%
シルヴァーナ	17.1%	北海道余市郡余市町美園	荒農園	2016/10/19	17.1%
ゲヴェルトツラミナー	8.8%	北海道余市郡余市町登	藤澤農園	2016/10/24	8.8%
収穫時の糖度 約22.8°Brix(平均)					

醱酵	選果した葡萄を房ごとプレス、葡萄の香りを逃がさないように、ゆっくりと野生酵母で醱酵。2016年は藤澤農園の葡萄と荒農園の葡萄を分けて醸造。
熟成	醱酵後にブレンドし、約6カ月熟成、無清澄・無ろ過でビン詰め。
ビン詰	ビン詰日: 2017/05/26 本数: 134本 (750ml) アルコール: 12.7% 酸度: 0.60 g/100 ml 残糖: 0.66%

テイastingコメント	ハーブ、ライムなどのグリーンノート、レモンの砂糖漬け、グレープフルーツ、石のような鉱物質な香りがある。ほんの少し発泡性があり濁りもあるため、フレッシュで複雑、旨みもあり、冷涼な気候を反映した強めの酸味があり、レモン・ライムの皮のような苦味が全体を引き締めている。
料理との相性	毛ガニと蕪の蒸し物、鯛のカルパッチョ、真鱈の白子を天ぷらで 藻塩と、みぞれ(雪見)鍋、美味しい豆腐をオリーブオイルと塩で、トマトとモッツアレラのサラダ、シェーブル・フレ、デリス・パパイヤなどのフレッシュタイプのチーズ
飲み頃	温度は、飲む部屋の温度もあるので、お好みでほどよく冷やして、飲むことをおすすめする。今から、3年ぐらいは、フレッシュで、酸味がいきいきとした印象を楽しめる。5年ぐらいになると、液体としての一体感や香ばしさが出てくるだろう。