

## 2014 のぼ ドウミセック



陽は昇る、美しき泡立ち上る……「のぼ」は、ビン内二次醱酵方式で造られたスパークリングワインです。ビン内二次醱酵とは、ビンの中で酵母が細かい泡をつくる方法で、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は偉大なシャンパンが生み出されています。

ココ・ファーム・ワイナリーのスパークリングワイン「のぼ」は、こころみ学園の葡萄畑で、大切に育てられたリースリング・リオン種の葡萄から原酒(キュベ)を造ります。大量生産を行わず、澱をビン口を集めるルミュアージュも、澱を凍らせて抜くデゴルジュマンもすべて手作業によるものです。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、とりあえず自分たちのために試しに造りはじめたものでした。全スタッフが泡のワインが大好きだったのも造りはじめた理由です。

1996年のぼドウミセックが、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、私たちは常に初心を忘れず、さらに厳しく、その高い品質を維持していく覚悟でおります。

葡萄品種	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	2014/09/03, 17	100%
収穫時の糖度 約18.0°Brix(平均)					

醱酵	葡萄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、野生酵母で醱酵させる。ビン内二次醱酵は、特別に選別された乾燥酵母を添加して醱酵させた。
熟成	ステンレスタンクでオリとともに、約7ヶ月間熟成。
ビン詰	ビン内で二次醱酵が行われる間、約36ヶ月酵母のオリと接触させながら熟成。 ビン詰日: 2015/05/22(ティラージュ) 2018/06/01(デゴルジュマン) 本数: 378本 アルコール: 11.3% 酸度: 0.69g/100ml 残糖: 3.7%

テイastingコメント	蜜入り完熟りんご、ドライのローズマリー、グレープフルーツの香り。ピュアで、クリーンな印象。味わいは、優しい口当たりで、ふくよかで丸みのある味わいながらも、カラメル香の香ばしさ、程よい苦味と渋みが味わい全体を引き締め、おだやかな酸味が緻密さを与えている。
料理との相性	いろいろレタスのシーザーサラダ、鶏肉とブロッコリーのフリカッセ、う巻き卵、枝豆と鶏のささ身の白和え、カボチャとクリームチーズの春巻き、クリームコロッケ、シャウルスやカマンベールなどクリーミーなチーズにジャムや果物を添えて、タルトタタンなど果物を使ったデザート、レアチーズケーキ
飲み頃	適度に冷やして、ドウミセックらしいクリーミーな口当たり、ふくよかな甘さを楽しんでほしい。今飲んでも美味しいが、いい状態で3~5年熟成させると馴染んできてこなれた味わいになるだろう。甘さがあるので、10年以上の長期熟成も可能だろう。経年による変化を楽しんでもらえれば。