

## 2014 のぼ ブリュット



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、とりあえずは自分たちのために試しに造りはじめたものでした。ココ・ファーム・ワイナリーのスタッフみんなが泡のワインを飲むことが大好きだったのも忘れてはいけない理由です。

1996年のぼドゥミセックが、2000年沖縄サミット晩餐会の席でサービスされ、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しております。

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: 717本 アルコール: 11.3% 酸度: 0.69 g/100 ml 残糖: 1.1%

テイastingコメント	フレッシュな青りんご、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。さらに、バゲットやくるみ、火打石の様な香ばしい香りがあり、シンプルだが複雑さも併せ持つ。味わいは、りんご、蜂蜜レモンの様な風味、程よい苦味と渋みがあり、余韻を引き締めている。
料理との相性	夏野菜のお浸し、真鯛のカルパッチョ、あさりのワイン蒸し、牡蠣のオイル漬け、魚介の天ぷら・イカやタコの唐揚げ レモンと塩で、ざるそば(甘すぎないめんつゆで)、シャウルスやカマンベールなどクリーミーなチーズにくるみや果物を添えて
飲み頃	冷蔵庫や氷水でよく冷やして、すっきりとした味わいを楽しんだら、ゆっくりと温度を上げつつ、変化も楽しんでほしい。今飲んでも美味しい。これから2年くらいはフレッシュさを楽しめるだろう。いい状態で、5年ほど熟成させると、一体感が増し、熟成感が出てくるだろう。