

こころみシリーズ 2017 ルビーの泡



“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り、醸造法をためしたこの限定発売プログラム。この私たちの“試み”をぜひお楽しみください。

良いスパークリング・ワインにはしっかりとした豊かな酸が必要不可欠です。しかし、豊かな酸だけでなく、瑞々しい果実や鉱物のような味わいといった、酸味とよい相性をつくれる味わいもとても重要な要素です。

小公子という山葡萄系の葡萄品種は、色が濃いのにタンニンが少なく、豊かな酸味とプラムのような味わいが特徴です。佐野市赤見にあるこころみ学園の畑は、関東ローム層を中心に様々な石が入り混じった土壌です。ここで育った小公子は、他の葡萄畑よりも鉱物のような味わいが出やすい傾向にあります。比較的涼しい夏だった2017年は、例年よりもしっかりした酸味が維持され、スパークリング・ワインに適した葡萄が収穫できました。そこでブレンドせずに、繊細なプラムの風味とスパークリング・ワインとしての味わいのバランスが整うまでビン内で醗酵・熟成させ、手作業でルミューージュしてデゴルジュマンで澱を抜きました。タンクでの醗酵期間は約2週間。ビン内醗酵期間は11ヶ月間。この豊かな細かい泡は野生酵母だけで造られたものです。

透きとおるルビー色、きれいな酸味と繊細なプラムの風味。夏の涼のために、よく冷やしてどうぞ。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
小公子	100%	栃木県佐野市赤見	こころみ学園	2017/08/09、22	100%
収穫時の糖度 約16.6°Brix(平均)					

醗酵	葡萄を房ごと搾り、ジュースをステンレスタンクに入れ、野生酵母により醗酵が始まるのを待つ。約15℃～20℃の温度を保ち、醗酵後、状況を確認しながらオリ引きを数回行うことで、果実の香りをよりクリアに引き出す。				
熟成	オリ引き後、補糖を行った上でビン詰し、ビン内醗酵を行いながら約11ヶ月熟成。				
ビン詰	ビン詰日: 2017/08/28 (ティラーージュ)		2018/07/31 (デゴルジュマン)		本数: 577本
	アルコール: 10.6%		酸度: 1.05 g/100 ml		残糖: 0.56%

テイastingコメント	色合いは、クリアな紫がかった明るいルビー。泡は、いきおいよく立ちのぼり、強め。フレッシュなスモモ、サクランボ、赤いリンゴの香りがあり、少し大葉のような香りもある。口中は、赤いリンゴを丸かじりしたような果実感、レモンのようなシャープさ、酵母からの旨みがあり、リンゴの皮様の苦味が全体を引き締めている。軽やかで、すっきりとした味わい。
料理との相性	生ハムとピーチ、ビーツ・ざくろ・マグロのサラダ、イワシとフェネルの Pasta、パインセオ、鶏の大葉巻き天ぷら 梅肉ソース、ジェノベーゼの Pasta、プティマトとアスパラの青じそマリネ、フレッシュチーズやリコッタにハチミツをそえて、りんご飴、スモモや白桃のコンポート
飲み頃	今飲んででも美味しい。向こう2年はフレッシュな味わいを楽しめるだろう。暑い時期は、冷蔵庫やワインクーラーなどでよく冷やすことをすすめる。太陽の下でのピクニックやBBQのお伴にも。いい状態で、5年ほど熟成させると、一体感が増えて、まろやかさが出てくるだろう。

2018/8/1