

カリフォルニア委託醸造 2017オークバレル白



平成元年(1989年)、私たちは海を渡りカリフォルニア・ソノマに5ヘクタールのワイン用葡萄畑を確保しました。現地の“クライン・セラー”の協力を得て、15年契約で葡萄畑を借りたのです。この葡萄畑の支柱を立てたり、葡萄の苗木植えもこころみ学園の園生や職員たちが行い、葡萄が実ようになってからは、このカリフォルニア産の葡萄を日本に運んでワインを造ったりしていました。そして2004年以降は、こころみ学園の旧友、マット・クラインさんに醸造を委託し、現地でビン詰めして“Friend of COCO”の名前で、ココ・ファーム・ワイナリーだけのカリフォルニア・ワインを輸入し、皆さまにご紹介しています。マット・クラインさんは、クライン・セラーズのオーナー、フレッド・クラインさんの弟で、カリフォルニア内陸部に広がるジンファンデルや、マタロ、プティット・シラー、カリニャンなどカリフォルニアの歴史そのものと言える自根の古樹から、優れたワインを輩出しています。

ココ・ファーム・ワイナリーが監修し、マット・クラインさんに醸造を委託している「オークバレル白」。その原料葡萄に、私たちは、世界中で栽培され産地によって実に多彩な表情を見せるシャルドネを選びました。

醸造場では、カリフォルニアの大地で生まれたシャルドネ種の十分に熟した葡萄のみが注意深く選果され、丁寧に圧搾されます。その風味に富んだ果汁はすぐにフランス産オーク樽へ移されて、樽内で醗酵、ワインとなります。ワイン名でもある樽は、伝統的なワインの醗酵及び熟成のための容器で、その起源は少なくとも数百年前にさかのぼります。その何千年も前にワインメーカーによって報告されている樽の効果は、現在もほとんど変わっていません。木製の樽を使うことにより、ワインにはバニラ、クリーム、スパイスなどの豊かな風味が与えられ、自然のままの酸味はなめらかになります。樽熟成の後、樽から軽くオリ引きをし、ブレンドをします。またビン詰前に、ろ過を行うことでワインを清澄させ、味わいを安定させて、このような洗練された華やかな辛口白ワインにまとめられていきます。「2017 オークバレル白」は、樽熟成により造られるなめらかで上品な白ワインです。しかもお手頃な価格でありながら、複雑でバランスのとれた味わいを備えています。

初心者の方にも、ワインのプロの方にもお楽しみいただけるカリフォルニアの魅力に溢れた白ワインです。

葡萄品種	品種割合	産地
シャルドネ	100.0%	カリフォルニア

分析値	アルコール: 14.6 %	酸度: 0.62 g/100 ml	残糖: 0.25 %
-----	---------------	-------------------	------------

テイステイング コメント	色合いは、輝きのあるレモンイエロー。バニラ、メロン、グレープフルーツ、桃、みずみずしい香り。磯のような香りも。口中も、シトラス、メロン、桃などフルーツ、オークの風味と相まって、リッチでボリュームがあり、クリスピーさのある余韻が長く続く。
料理との相性	カリカリベーコンのせシーザーサラダ、スパニッシュオムレツ、鮭のムニエル タルタル添え、蟹みその甲羅焼きグラタン、鶏肉とキノコのクリーム煮、豚バラと玉ねぎの生姜風味炒め、カマンベールチーズやコンテ、アプフェルシュトゥルデル、桃のショートケーキ
飲み頃	冷やし気味の温度から始めて、温度を上げながら、ゆっくり味わいの変化を楽しんでほしい。いい状態で、5年から7年ほど熟成させると、一体感ができて、なめらかさと香ばしさが増してくるだろう。

2019/10/29