

## 2013 北ののぼ



「2013 北ののぼ」は、北海道余市の木村農園で 2013 年に収穫されたピノ・ノワールとシャルドネ、ピノ・ムニエから伝統的なビン内二次醱酵方式でつくりました。よいスパークリングワインには豊かな酸が欠かせません。そこでそれぞれの葡萄を、最適なタイミングで収穫。岩見沢の醸造場(10R)で房のまま搾り、フリーランの果汁だけを取り出し、果皮に付いた野生酵母で一次醱酵させました。そして翌 2014 年の春、このキュヴェ(原酒)を足利の醸造場(ココ・ファーム)に運び、蔗糖と酵母を加え、すばやくビン詰し王冠で打栓。このティラージュビン詰の後は、涼しいセラーで 40 ヶ月以上寝かせました。ワインは静かにビン内で二番目の醱酵を行いながら、繊細で細やかな泡を生み出し、熟成を経て、さらに香りの複雑さとボディの厚みを加えていきました。

2017 夏、最高の状態になったワインを、こころみ学園の園生たちが、毎朝毎晩ビン を 45 度ずつ回してルミアージュを行い、澱をビン口に集めました。その後、ビン口の澱を冷却機で凍らせて取り除き、糖分を加えないナチュラルの状態 で打栓しワイヤーをかけました。デゴルジュマンをはじめ、つくる工程のほとんど全てが手作業による“北ののぼ”。芳醇な香り、のびやかな酸、上品なコクをお楽しみいただければ幸いです。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
ピノ・ノワール	78.0 %	北海道余市郡余市町登	木村農園	2013/10/10, 14, 15, 17, 21	78.0 %
シャルドネ	20.8 %	北海道余市郡余市町登	木村農園	2013/10/4, 5, 7, 8	20.8 %
ピノ・ムニエ	1.2 %	北海道余市郡余市町登	木村農園	2013/10/8	1.2 %

醱酵	房のままプレス。 フリーラン果汁の澱を軽く沈めた後、野生酵母にてステンレス・タンクで醱酵。
熟成	選抜酵母でのビン内二次醱酵をへて、40 ヶ月以上酵母の澱と接触させながら熟成を待った。
ビン詰	澱引き後、清澄せず無ろ過でビン詰。 ビン詰日: 2014/05/30(ティラージュ) 2017/9/25、2018/3/13,14、2018/8/1,2、2019/2/5 (デゴルジュマン) アルコール: 11.9 % 酸度: 0.72 g/100 ml. 残糖: 0.88 %

テイastingコメント	ラズベリーやりんご、レモンなどの果実の香りに、瓶内熟成による香ばしさや酵母の香りも感じる。口に含むと、ピノらしいアロマ、程よいコクや甘みがあり、りんごやレモン、シャープな酸味に、ほのかな渋みが味わいを引き締めている。リッチでエレガントな日本のスパークリングワイン。
料理との相性	生牡蠣(レモンと塩で)、真鯛のカルパッチョ、白子の揚げ春巻き、生ハムとグリッシーニ、ブランダードや豚のリエット、タルティーヌやカナッペなどのアペタイザー全般、シャウルスなどの白カビチーズ、クリームチーズにりんごや梨とハチミツを添えて
飲み頃	現在から、2 年ほどは澆刺とした味わい。3~5 年ほど熟成させれば、経年変化も楽しめる。

2019/02/18