

## 2013 北ののぼ ロゼ



「2013 北ののぼロゼ」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、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・ワイナリー)に運び、蔗糖と酵母を加え、すばやくビン詰して王冠で打栓。このティラージュビン詰の後は、涼しいセラーで 53 ヶ月静かに寝かせました。ワインは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。

2018 年の秋、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 度ずつ回してルミュアージュを行い、澱をビン口に集めました。その後、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。ルミュアージュやデゴルジュマンをはじめ、ほとんど全ての工程が手作業による“北ののぼロゼ”。美しい色、芳醇な香り、のびやかな酸、上品なコクをお楽しみください。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
ピノ・ノワール	79 %	北海道余市郡余市町登	木村農園	2013/10/10, 14, 15, 17, 21	73 %
		北海道余市郡余市町登	木村農園	2017/10/27	6 %
シャルドネ	20 %	北海道余市郡余市町登	木村農園	2013/10/04, 05, 07, 08	20 %
ピノ・ムニエ	1 %	北海道余市郡余市町登	木村農園	2013/10/08	1 %

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、53 ヶ月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。原酒に赤ワインとして仕込んだ 2017 年のピノ・ノワールを少量加え、味わい・香りのバランスを整えた。 ビン詰日: 2014/05/30(ティラージュ) 2018/11/01, 02, 2019/02/05(デゴルジュマン) 本数: 1589 本 アルコール: 12.3 % 酸度: 1.31 g/100 ml. 残糖: 0.9 %

**テイastingコメント** 色合いは、クリアなサーモンピンク。リンゴ、レモン、プリオッシュの様な香ばしい香りに、チェリーやラズベリーの赤い果実の香り。口当たりは、なめらかさがあり、赤い果実や、柑橘のシャープな酸味とふくよかさを感じる。しっかりした酸味に、芯のある旨味、塩気、香ばしさが混ざり合い、余韻が長く続いていく。

**料理との相性** ローストビーフのサラダ、生ハムとメロン、鰹の塩たたきを柚子ダレで、ホタテのコロッケ、アランチーニ、海老の棒春巻き、サーモンとクリームチーズのカナッペ、海鮮ちらし寿司、ラ・ロッサ、シヤウルス等のクリーミーなチーズ、レアチーズケーキ、イチゴのショートケーキ

**飲み頃** 今から、向こう 2 年はフレッシュで華やかな印象を楽しめるだろう。5 年くらいの瓶内熟成で、熟成感と香ばしさが合わさり、複雑さ、余韻がさらに伸びると思われる。

2019/02/18