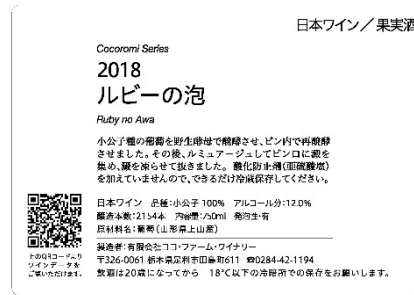


# こころみシリーズ 2018 ルビーの泡



“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。様々な葡萄を使用したり、実験的な醸造法を試したり、畑ごとに醗酵させたり・・・、この新しいプログラムを、ぜひお試しください。

ところで、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。今回のこころみシリーズで、私たちは山葡萄から澤登氏によって開発された、小公子という赤ワイン用葡萄の酸に着眼しました。小公子は色が濃いのにタンニンが少なく、豊かな酸味とさくらんぼやざくろのような味わいが特徴です。毎年、ココ・ファームのヌーボー「のぼっこ」の葡萄品種として、いの一番に新しい秋を告げてきました。2018 年秋、私たちは小公子が持つ、より繊細かつクリアな果実の風味を引き出すため、山形で育った葡萄のフリーランの果汁のみ集めてみました。繊細なさくらんぼやざくろ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、手作業で毎朝毎晩 45 度ずつビン回ししながらルミューージュ。その後、ビン口を凍らせ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。培養酵母を加えず、ビン内醗酵期間は 4 カ月半。ビン内二次醗酵のこの豊かな泡は野生酵母だけで造られたものです。

元気な泡、透きとおるルビー色、きれいな酸味・・・。「ルビーの泡」は新酒「のぼっこ」をつくる過程の遊び心から生まれました。スパークリング・ワインの爽やかさと赤ワインのリッチな果実味。いいとこどりのワインです。敬愛するイタリアの“ランブルスコ”や世界中でつくられている、冷やして飲む赤いスパークリング・ワインのようにスタイリッシュな魅力をお伝えできれば幸いです。酸化防止剤を加えていません。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%	山形県上山	尾形畑	2018/08/30、31	67%
		山形県上山	木村畑	2018/08/30、31	33%
収穫時の糖度 約20°Brix(平均)					

醗酵	葡萄を房ごと搾り、フリーラン・弱い加圧で絞ったジュースのみ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。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、ビン内二次醗酵を行いながら約 4 カ月半熟成。				
ビン詰	ビン詰日: 2018/09/17 (ティラーージュ) 2019/02/07 (デゴルジュマン) ビン詰本数: 2,154 本 アルコール: 12.0 % 酸度: 0.67 g/100 ml 残糖: 0.40 %				

テイステイングコメント	色合いは、明るい輝きのあるルビー。泡はいきおいよく立ちのぼり強め。フレッシュなアセロラ、さくらんぼ、ざくろなど赤い果実の香りとともにきび糖のようなやさしい甘みに酵母からの旨みが重なり、さわやかでクリーンな酸が全体を引き締めている。				
料理との相性	桃とブルーータのカプレーゼ、ガスパチョ、アンディーブ・シェーブルチーズ・胡桃のサラダ、新たまねぎと筍のおおさ海苔炒め、蕪のロースト、たらの芽の天ぷら 抹茶塩で、イワシとフェネルの Pasta、生ハム、スモモや白桃のコンポート、りんご飴、信玄餅				
飲み頃	すぐに飲んでも美味しい。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お勧めする。太陽の下でのピクニックや BBQ のお供にも。いい状態で 5 年ほど熟成させると、一体感が増してまろやかさが出てくるだろう。				

2019/09/20