

2018 いまこころぜ



赤と白の中間という評価に偏りがちだったロゼワイン。でも最近パリやニューヨークのワインショップでロゼは大人気です。このココ・ファームの「いまこころぜ」も、フレッシュで複雑で赤い果実やほのかな土の香りが調和したチャーミングなロゼ。ラベルは足利に生まれ生きた書の詩人、相田みつを氏によるもの。「いまこころぜ」のベース“こころぜ”は2015、2016 ヴィンテージが続けて JAL 国際線ビジネスクラスに搭載されています。

| 葡萄品種 | 品種割合 | 産地 | 収穫日 | 使用割合 |
|------------|------|----------------------|--|------|
| マスカット・ベリーA | 43 % | 山梨県甲州市勝沼 山梨県韮崎市穂坂 | 2018/09/03, 10, 12, 15, 19, 27 10/02, 09 | 42 % |
| | | 栃木県栃木市大平 | 2018/09/21, 28 | 1 % |
| 富士の夢 | 24 % | 茨城県つくば | 2018/09/02, 03, 09 | 24 % |
| アムレンシス | 14 % | 岩手県紫波 | 2018/09/25 | 14 % |
| メルロ | 9 % | 山梨県甲州市勝沼 | 2018/09/12 | 5 % |
| | | 栃木県栃木市大平 | 2018/09/12 | 2 % |
| | | 長野県高山村 長野県安曇野 | 2018/09/19, 22, 27, 30 10/01 | 2 % |
| ブラック・クイーン | 5 % | 山梨県韮崎市穂坂 | 2018/09/06 | 3 % |
| | | 岩手県紫波 | 2018/09/25 | 2 % |
| その他 | 5 % | 長野県、山形県、 栃木県、茨城県 | 2018 | 5 % |

| | |
|-----|---|
| 醱酵 | ブドウの実を傷つけないように除梗し、やさしくプレス。時間をかけ丁寧に搾られた、フルーティで旨みのあるジュースに、コクを出すため若干補糖する。フレッシュな果実味を保つために、低温で1~3週間かけてじっくり野生酵母で醱酵。 |
| 熟成 | ステンレスタンクにオリ引きし、ブレンド後、低温で約3~5ヶ月熟成。 |
| ビン詰 | オリ引き後、ろ過を行いながらビン詰。 ビン詰日:2019/03/01 アルコール: 11.3 % 酸度:0.49 g/100 ml. 残糖:0.5 % |

| | |
|--------------|---|
| テイastingコメント | 外観はロゼとしては濃いめの暗赤色。いちごキャンディのような香りとともに、アセロラ、チェリー、ローズヒップが華やかな印象。イーストの香りもある。アタックは穏やかないちご様の甘いフレーバーと丸い口当たりを感じる。チェリー、野いちご、わずかにグレープフルーツのフレーバーが口中で優しく広がる。余韻は穏やかな旨味と渋味を感じ、ワイン単体以上に料理との相性の良さを想起させる。 |
| 料理との相性 | 生ハム、カプレーゼ、サーモンのカルパッチョ、エビの生春巻き、手羽先の煮ごり、蒸し鶏ときくらげの和え物、レアチーズケーキ |
| 飲み頃 | 冷蔵庫で冷やすと、スッキリとした印象に。温度が上がると甘いフレーバーがより広がる印象に。季節や飲むシチュエーションを選ばないので、気軽に楽しめる。今から2、3年はフレッシュな印象で、以降熟成が進むと、穏やかだがまとまりのある、より上品な味わいを楽しめるだろう。 |

2019/03/26