

## 2015 のぼ ブリュット



陽は昇る、美しき泡立ち上る・・・「のぼ」は、ビン内二次醗酵方式で造られたスパークリングワインです。ビン内二次醗酵とは、ビンの中で酵母が細かい泡をつくる方法で、過去数世紀にわたってフランスのシャンパーニュ地方をはじめ世界中で偉大なスパークリングワインが生み出されています。

ココ・ファーム・ワイナリーのスパークリングワイン「のぼ」は、こころみ学園の葡萄畑で、大切に育てられたリースリング・リオン種の葡萄から原酒(キュベ)を造ります。大量生産を行わず、澱をビン口を集めるルミュアージュも、澱を凍らせて抜くデゴルジュマンも、すべて手作業によるものです。この辛口の「のぼブリュット」は、澱を凍らせて取り除いた後、同じワインで補填したドサーージュ0(ゼロ)で、いわゆるナチュラルのスパークリングワインです。

このワイン、「リースリング・リオンはスパークリングワインにしてみたら面白いものになるのではないか」と思いつき、とりあえずは自分たちのために試しに造りはじめたものでした。ココ・ファーム・ワイナリーのスタッフみんなが泡のワインを飲むことが大好きだったのも忘れてはいけない理由です。

1996年のぼドゥミセックが、2000年九州沖縄サミットの晩餐会の席でサーヴィスされました。このことは、本当に光栄なことと感じております。そしてこれからもこの名誉にお応えできるよう、私たちは常に初心を忘れず、さらに厳しく、その高い品質を維持していく覚悟でおります。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
リースリング・リオン	100%	栃木県足利市田島	こころみ学園	2015/09/08、09、15	100%
収穫時の糖度(平均)		約17°Brix			
醗酵	葡萄を房のままプレスし、フリーランと低圧力で搾られた部分のみを使用。果汁をステンレスタンクに入れ、野生酵母で醗酵させる。ビン内二次醗酵は、特別に選別された乾燥酵母を添加して醗酵させた。				
熟成	ステンレスタンクで澱とともに、約7カ月間半熟成。				
ビン詰	ビン内二次醗酵が行われる間、約37カ月酵母の澱と接触させながら熟成。 ビン詰日：2016/05/25(ティラージュ) 2019/06/18, 19 (デゴルジュマン) 本数：817本      アルコール：13.1%      酸度：0.60g/100ml      残糖：0.1%				
テイスティングコメント	青りんご、和梨、グレープフルーツなどのフレッシュな香りと、程よい苦味と渋みがある。ドライな口当たりと上品な酸、きめ細やかな泡が口中に続き、透明感がありながらも中盤からは胡桃などの香ばしさと火打石のような印象もあり、旨味を感じるボディが全体を支え、最後までしっかり味わいが続く。				
料理との相性	夏野菜のお浸し、キャロットラペ、真鯛のカルパッチョ、あさりのワイン蒸し、花ズッキーニのフリット、烏賊とそら豆の炒め物、牡蠣のオイル漬け、キスの天ぷら、ざるそば、シャウルス、カマンベール、マロングラッセ				
飲み頃	2019年～2022年頃まで。冷蔵庫や氷水でよく冷やして、すっきりとした味わいを楽しんだら、ゆっくりと温度を上げつつ、変化も楽しんでほしい。2023年からは一体感が増し、味わいにも熟成感が出てくるだろう。				

2019/06/24