

2015 のぼ ドゥミセック



陽は昇る、美しき泡立ち上る・・・「のぼ」は、ビン内二次醱酵方式で造られたスパークリングワインです。ビン内二次醱酵とは、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。

実はこのワイン、「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ません。「のぼ」は2種類。この柔らかい甘口のドゥミセックの他にナチュラルのブリュト(辛口)もあります。

1996年のぼドゥミセックが、2000年九州沖縄サミット晩餐会の席でサービスされ、このワインは一躍脚光を浴びることとなりました。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				

醱酵	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、野生酵母で醱酵させる。ビン内二次醱酵は、特別に選別された乾燥酵母を添加して醱酵させた。
----	--

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	ビン内二次醱酵が行われる間、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：500本 アルコール：13.1% 酸度：0.60 g/100 ml 残糖：2.0%
-----	--

テイスティングコメント	蜜りんご、和梨、グレープフルーツなどのフレッシュな香りと、心地よい苦味と渋みがある。クリアな口当たりと優しい甘み、上品な酸、きめ細やかな泡が口中に続き、中盤から和栗やブリオッシュのような香ばしさも出てくる。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	りんごとレタスのシーザーサラダ、キャロットラペ、枝豆と鶏のささ身の白和え、う巻き卵、鶏肉とブロッコリーのフリカッセ、カボチャとクリームチーズの春巻き、栗の渋皮煮、タルトタタン、レアチーズケーキ
--------	--

飲み頃	2019年～2022年頃まで。冷蔵庫や氷水でよく冷やし、すっきりとした味わいとドゥミセックらしいクリーミーな口当たりを楽しんだら、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。甘さがあるので、10年以上の長期熟成も可能。
-----	---

2019/06/24