

2014 北ののぼ



「北ののぼ」は、北海道余市の木村農園の葡萄から造られた、伝統的なビン内二次醗酵方式のワインです。2014年は木村農園のきりりとしたおいしい酸を持つピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエを最適なタイミングで収穫。岩見沢の醸造場 10R で、房のままいねいに搾って、純粋なフリーランの果汁だけを取り出し、自然の持ち味を活かすため、野生酵母で一次醗酵させました。

翌 2015 年の春、足利のココ・ファーム・ワイナリーにワインを運び、ワインに蔗糖と酵母を加え、すばやくビン詰し王冠で打栓。このティラージュビン詰(Tirage)後、ワインを暗く涼しい静かなセラーに寝かせました。一本一本のビンのなかでワインは二番目の醗酵を行いながら複雑さを増し、酵母が働いてデリケートで細かな泡を生み出します。そしてこのビン内二次醗酵後も、さらに香りの複雑さと口当たりの厚みを引き出すため、50ヶ月以上ビン内でワインを酵母の澱と接触させました。ワインがビン内熟成で最高の状態になった 2019 年夏より、こころみ学園の園生たちが、毎朝毎晩ビン を 45 度ずつ回してルミアージュ(Remuage)を行い、澱をビンの口に集めました。その後、ビン口の澱を冷却機で凍らせ、王冠と同時に澱を取り除き(デゴルジュマン: Degorgement)、同質のワインを補って糖分を加えないナチュラル(Nature)の状態でもルク打栓し、ミュズレとワイヤーをかけました。

この“北ののぼ”の特徴は、のびやかな酸、上品なコクにあります。つくる工程のほとんど全てが手作業でつくられたこのスパークリング・ワイン、お楽しみいただければ幸いです。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
ピノ・ノワール	61%	北海道余市町登 木村農園	2014/10/09、10、13、16	61%
シャルドネ	37%	北海道余市町登 木村農園	2014/10/06、08、09	37%
ピノ・ムニエ	2%	北海道余市町登 木村農園	2014/10/05	2%

醗酵	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・タンクで醗酵。
熟成	選抜酵母でのビン内二次醗酵をへて、さらに 50 ヶ月以上酵母の澱と接触させながら熟成。
ビン詰	ビン詰日: 2015/05/21(ティラージュ) 2019/09/02(デゴルジュマン) 本数: 1,016 本 アルコール: 12.0% 酸度: 0.61 g/100 ml 残糖: 1.3%

テイスティング コメント	りんご、アプリコット、レモンピールの砂糖漬けなどの果実にハチミツやカスタードクリームのような甘やかな香り、ビン内熟成による香ばしさや酵母の香りも感じる。口に含むと程よいコクや甘みがあり、芯のある伸びやかなやさしい酸味とほのかな渋みが味わいを引き締めている。リッチで上品な日本のスパークリングワイン。
-----------------	---

料理との相性	ルッコラのサラダ、生牡蠣 (レモンで)、真鯛のカルパッチョ、白子の揚げ春巻き、生ハムとグリッシーニ、豚のリエット、シャウルスなどの白カビチーズ、クリームチーズにりんごや梨とハチミツを添えて、紅茶のシフォンケーキ
--------	---

飲み頃	2019~2021 年はフレッシュな澁刺とした味わい。冷蔵庫や氷水でよく冷やしてきめ細やかな泡を楽しんで。2022~2024 年は熟成により一体感が増えて香ばしさや熟成感も出てくる。
-----	---

2019/09/30