

2016 のぼ ドゥミセック



陽は昇る、美しき泡立ち上る……「のぼ」は、ビン内二次醗酵方式で造られたスパークリングワインです。ビンの中で酵母が細かい泡をつくるこのビン内二次醗酵によって、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、澱をビン口に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	2016/09/02, 28	100%
収穫時の糖度 (平均)	約19.5°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カ月間熟成。
ビン詰	ビン内二次醗酵が行われる間、約35カ月酵母の澱と接触させながら熟成。 ビン詰日：2017/05/26 (ティラージュ) 2020/05/01 (デゴルジュマン) 本数：261本 アルコール：12.8% 酸度：0.52 g/100 ml 残糖：2.6%

テイスティングコメント	グレープフルーツ、洋梨、柚子に加え、レモングラスや蜂蜜の香り。口当たりは柔らかく、上品な酸ときめ細やかなクリーム状の泡が口中に広がり、和栗やブリオッシュのような香ばしさに旨味を感じるボディと優しい甘みが重なり複雑。ほのかな苦みが全体を支え最後までしっかり味わいが続いていく。
料理との相性	生ハムとルッコラのサラダ、キャロットラペ、枝豆と鶏ささ身の白和え、太刀魚の梅しそ巻き、う巻き卵、鶏肉とブロッコリーのフリカッセ、わかさぎのフリット、カボチャとクリームチーズの春巻き、栗の渋皮煮、シェーブルチーズ、タルトタタン、レアチーズケーキ
飲み頃	2020年から2022年 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 一体感が増し、味わいにも熟成感が出てくる、10年以上の長期熟成も可能。

2020/07/01