

## 2016 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	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：675本      アルコール：12.8%      酸度：0.52g/100ml      残糖：0.1%

テイスティングコメント	青りんご、グレープフルーツ、洋梨に加えレモングラスや白い花の香り。口当たりは爽やかで、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、胡桃、プリオッシュのような香ばしさと火打石など硬質な印象に加え、旨味や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	ミョウガとオクラのピクルス、キャロットラペ、真鯛のソテー ラヴィゴットソース、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、柚子ソルベ
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。 2023年から 一体感が増し、味わいにも熟成感が出てくるだろう。