

2014 こころみノートン



「2014 こころみノートン」は、ノートン種 100%からつくられています。多くの葡萄品種は高温多湿で夏に雨の多い地域では順調に育ちにくく、たとえそのような状況でつくれたとしても、ワインは果実味がなく色の薄い水っぽいものになりがちです。しかし、私たちは雨の多いアメリカ合衆国の東海岸のヴァージニアや中央部のミズーリで、ノートン種（シンシアナ種）が果実たっぷりの色の濃い、印象的なワインをつくっていることに着目し、ノートン種の葡萄をこころみ学園の畑で栽培しはじめました。醸造場では野生酵母で発酵させ、ノートン種の濃さと奥深さを表現するため、純粹に飾り気なくつくりました。熟成し飲み頃となった自家畑の「こころみノートン」、お楽しみいただければ幸いです。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
ノートン	85.3%	栃木県足利市田島	こころみ学園	2014/10/18, 20	85.3%
タナ	14.7%	栃木県佐野市赤見	こころみ学園	2014/9/24	9.4%
		栃木県足利市田島	こころみ学園	2014/9/23	5.3%
収穫時の糖度（平均） 20.8°Brix					

醗酵	2つの方法で野生酵母により醗酵させた。 1つ目は、葡萄を除梗し、軽く破砕する。1日2回ピジャージュしながら醸し、徐々にマストを温めてゆく。4、5日すると天然酵母による醗酵が自然に始まる。醗酵は高めの温度ですすみ、残糖がなくなるまで続く。13日間醸した後、マストをプレスした。 2つ目は、葡萄を全房でタンクに入れて炭酸ガスで満たし、2週間MC法(マセラシオン・カルボニック法)を行った。その後、葡萄を破砕し2週間醸し醗酵を行った。十分に成分を抽出した後プレスした。 酵母による醗酵後、小樽に移し野生乳酸菌によるMLF（マロラクティック醗酵）を促す。
----	--

熟成	オークの小樽で約12カ月熟成後、澱引きし、清澄・ろ過処理なしでビン詰。
----	-------------------------------------

ビン詰	ビン詰日: 2015/12/18 本数: 1,703本 (750ml) アルコール: 11.7% 酸度: 0.71 g/100 ml 残糖: 0.15%
-----	--

発売時 テイスティング コメント	香りは、すみれやジャスミンのような華やかな花、カシスやブラックチェリー、八角、はっかの香りが複雑さを出している。口に含むと、ラズベリーやブルーベリーの果実、クローブなどのスパイスのフレーバーが広がり、しっかりとした酸味と香ばしい後味が長い余韻を誘う。
------------------------	---

2020年蔵出し テイスティング コメント	カシスやプラムの果実とカルダモンやコリアンダーのスパイスが絡み合う複雑なアロマ。キノコやなめし皮のような熟成香も感じる。味わいは柔らかく、心地よい苦みをしっかり感じ、熟成感を伴った細かい酸味が長い余韻へと続いていく。
-----------------------------	--

料理との相性	スペアリブ、黒酢の酢豚、北京ダック、鴨肉のローストフランボワーズソース、めかじきのソテー、バルサミコソース、レアチーズケーキ、チェリーソース
--------	--

飲み頃	現在から5~10年後。熟成により、口当たりが柔らかくに広がる、ゆったりとしたまろやかで複雑なワインとなる。
-----	---

2020/10/09