

2015 こころみノートン



「2015 こころみノートン」は、なかなか珍しい葡萄品種、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）が果実味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ました。そして、ノートン種の葡萄をこころみ学園の畑で栽培しはじめたのです。このノートン種は、日本の北関東の気候にもよく馴染み、元気な赤ワイン用の葡萄が実るようになりました。醸造場では乾燥した培養酵母ではなく、野生酵母で発酵させました。より純粋に飾り気なくつくったのは、こころみ学園の自家畑からできたノートン種の濃さと奥深さを表現したかったからです。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	91.0%	栃木県足利市田島	こころみ学園	2015/10/6, 7, 8, 9	91.0%
タナ	9.0%	栃木県佐野市赤見	こころみ学園	2015/10/5	9.0%
収穫時の糖度（平均） 20.5°Brix					

醱酵	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醱酵が自然に始まる。醱酵は高めの温度で進み、残糖がなくなるまで続く。約2週間醸した後、マストをプレスした。小樽に移し野生乳酸菌による MLF（マロラクティック醱酵）を促す。				
熟成	オークの小樽で約5カ月熟成後一度、澱引きした。更に2カ月熟成後、各樽をブレンドし、清澄・ろ過処理なしでビン詰。				
ビン詰	ビン詰日: 2016/5/19 本数: 3,227本 (750ml) アルコール: 11.3% 酸度: 0.67 g/100 ml 残糖: 0.23%				

発売時 テイस्टینگ コメント	軽やかだがしっかりとした酸味が特徴のワイン。すみれやジャスミンのような華やかな花の香りを主体に、ブルーベリー、ブラックチェリー、八角、ナツメグの香りが複雑さを出している。口に含むと、カシスやラズベリー、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、旨味、細かい渋みが余韻を残す。				
2020年蔵出し テイस्टینگ コメント	カシス、ブルーベリー、ドライプルーンの果実にカルダモン、紫蘇、干し草、トーストの香り。口当たりは滑らかな酸にしっかりとしたタンニンが絡み合う。余韻は長く、かすかなスモークが続いていく。				
料理との相性	スペアリブ、黒酢の酢豚、八角を効かせた角煮、鴨肉のローストフランボワーズソース、モツのキムチ炒め、鰯（いわし）の梅煮、めかじきのソテー パルサミソース、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。現在もフレッシュな果実味を楽しめる。熟成を経ることで、口当たりが柔らかに広がる、ゆったりとしたまろやかで複雑なワインとなる。				

2020/10/09