

2018 オーバード白



「2018オーバード白」は、カリフォルニアの最高級シャルドネからなる白ワインです。このオーバードを含む Friends of COCO シリーズのワインは、ココ・ファーム・ワイナリーがカリフォルニアの旧友マット・クラインさんに醸造を委託しているワイン。マット・クラインさんは、カリフォルニアの歴史そのものと言える自根の古樹からワインをつくったり、伝統的な技術と自由な発想で卓越したワインを少量手がける醸造家です。ココ・ファーム・ワイナリー取締役ブルース・ガットラヴとはカリフォルニア大学ディヴィス校時代からの友人です。

ココ・ファーム・ワイナリーがワインを造りはじめて5年目の平成元年(1989年)、日本では雨ばかり降って葡萄がほとんど採れず、一方、カリフォルニアでは雨が無く日照りで大変な年でした。注文はあるのに葡萄がなく困っていた私たちに、日照りで大変だったにもかかわらずカリフォルニアから葡萄を送ってきてくださったのがマット・クラインさんの実家のクライン・セラーでした。こんなことがきっかけで、ココ・ファーム・ワイナリーは15年契約でカリフォルニアに葡萄畑を借りることになり、この葡萄畑にはこころみ学園の園生たちが何度も作業に出かけました。1995年6月、園生が親を招待してカリフォルニアへ親子旅行。職員・卒園生などあわせて291名が参加したこともありました。

時代や国境を越えたひたむきな情熱がこの「オーバード (夜明けの歌)」には込められています。どんな時代であっても希望を失わず、幸いに満ちた明るい朝を願いながら、心をこめてお届けします。

開栓してワインが注がれるときに広がる力強く豪華な香りが、このワインの特性を象徴しているともいえるでしょう。このワインがもつ最大の特徴のひとつは、ビンの中で長い歳月を経て熟成し味いを増していくことにあります。長期貯蔵にふさわしい構造としっかりした果実の濃縮度を備えもち、熟成が進むにつれて、ワインはよりいっそうなめらかで複雑になり芳醇さを増し、洗練されていきます。ヨーロッパ最高峰のワインを彷彿とさせるスタイルの白ワイン、オーバード白。熟したフルーツからくる複雑さを備えたワインです。

葡萄品種	シャルドネ
産地	カリフォルニア
収穫日	2018年
分析値	アルコール: 14.3 % 酸度: 6.3 g/L. 残糖: 1.7 g/L.

テイस्टینگ コメント	香りは洋梨や白桃、カリンの果実に加え、ジャスミンやはちみつ、生クリーム、トースト、火打石など複雑に感じる。口当たりは辛口でアルコールのボリュームを感じる。オーク樽からくる上品な甘みと芯のある酸が全体をまとめている。
料理との相性	パンコントマテ、クラムチャウダー、松茸の七輪焼き、生ハムと白桃のカプレーゼ、キノコのバターホイル焼き、蟹クリームコロケ、舌平目のムニエ、豚バラと白菜のミルフィーユ鍋、ジャガイモのクリームシチュー
飲み頃	2021年～2024年は、フレッシュな果実味のある味わいが続く。 2025年からは、熟成によるオイリーさと香ばしさがでてくるだろう。

2021/10/14