

2017 オークバレル赤

カリフォルニア委託醸造



オークバレルとは櫨の木の樽のこと。「2017 オークバレル赤」は樹齢 100 年以上のものを含む貴重な古木の葡萄を使用したワイン通のための本格的なワインで、樽のニュアンスがお好きな方にはなかなか好評です。すぐに飲む場合は、デキャンタに移すか、大ぶりのグラスで空気に触れさせて、ゆっくり楽しむことをおすすめします。エキス分、パワー、複雑味に富み、力強く広がりのあるバランスのよいフルボディの赤ワインです。牛肉、子羊、鴨料理のよきパートナーとなることでしょう。熟成させたチェダーやウォッシュチーズ、ラクレットとも美味しく召し上がっていただけます。現在も充分楽しめ、長期熟成も可能。これから年を重ね、複雑さを増すことも間違いありません。

1989 年、日本のこころみ学園の農夫たちによって、カリフォルニア・ソノマに葡萄の苗木が植えられました。このことをきっかけに、こころみ学園とカリフォルニアの葡萄畑の縁が生まれ、カリフォルニアの良質な葡萄を原料として、こころみ学園の旧友マット・クラインさんにココ・ファーム・ワイナリーが醸造を委託するようになりました。ココ・ファーム・ワイナリーでのみ販売中のこのカリフォルニアワイン、お楽しみいただければ幸いです。

葡萄品種	産地
ムールヴェードル、カリニャン、プティット・シラー、ジンファンデル	カリフォルニア
分析値	アルコール: 14.8 % 酸度: 0.67 g/100 ml. 残糖: 0.50 %
テイスティング コメント	カシス、ブルーベリー、ドライプルーンの果実にユーカリ、甘草の香りやサンダーウッド、シナモンなどのスパイス香を感じる。口当たりは骨格のあるタンニンと丸みのある果実味が調和して滑らかな印象。余韻は長く、しなやかな渋みが続く。
料理との相性	パテドカンパーニュ、タンドリーチキン、グヤーシュ、チリコンカン、スパゲッティ・ミートソース、ビーフストロガノフ、コックオパン、ラムチョップ、熟成させたチェダーやウォッシュチーズ、オランジェット、うなぎパイ
飲み頃	2020~23 年は果実味主体の風味と力強い渋みが続く。 2024~熟成によりタンニンが柔らかくなり、上品でコクのある味わいに変わっていく。

2020/09/29