

2018 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。「2018 オークバレル赤」は、ココ・ファーム・ワイナリーが縁あって輸入しているカリフォルニアの赤ワインです。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。

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縁が生まれ、ココ・ファーム・ワイナリーは、こころみ学園の旧友マット・クラインさんに醸造を委託するようになりました。

マット・クラインさんは、スリー・ワイン・カンパニーのオーナーで、ジンファンデルやマタロ、プティット・シラー、カリニャンなどカリフォルニアの歴史そのものとも言える自根の古樹にこだわり、「天」「地」「人」を意味する「スリー」の名を冠したワインを中心にカリフォルニアらしいワインを手掛けています。この赤ワインをすぐに飲む場合は、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。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	品種割合	産地
カリニャン	56%	カリフォルニア
ジンファンデル	26%	
プティット・シラー	11%	
ムールヴェードル	7%	

分析値	アルコール: 15.1 %	酸度: 0.69 g/L.	残糖: 5.8g/L.
-----	---------------	---------------	-------------

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や甘草、チョコレート、バニラ、トースト、インクなど複雑に香りを感じる。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、瀬戸内海苔、タンドリーチキン、グヤーシュ、チリコンカン、煮穴子、スパゲッティ・ミートソース、ビーフストロガノフ、コックオバン、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
--------	--

飲み頃	2022 年～25 年は、果実味主体の風味と力強い渋みが続く。 2026 年からは、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だろう。
-----	--

2021/09/23