

## 2015 北ののぼ



「北ののぼ」は、北海道余市の木村農園の葡萄から造られた、伝統的なビン内二次醗酵方式のワインです。2015年は木村農園のきりりとしたおいしい酸を持つピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエを最適なタイミングで収穫。岩見沢の醸造場 10R で、房のままいねいに搾って、純粋なフリーランの果汁だけを取り出し、自然の持ち味を活かすため、野生酵母で一次醗酵させました。

翌 2016 年の春、足利のココ・ファーム・ワイナリーにワインを運び、ワインに蔗糖と酵母を加え、すばやくビン詰し王冠で打栓。このティラージュビン詰(Tirage)後、ワインを暗く涼しい静かなセラーに寝かせました。一本一本のビンのなかでワインは二番目の醗酵を行いながら複雑さを増し、酵母が働いてデリケートで細かな泡を生み出します。そしてこのビン内二次醗酵後も、さらに香りの複雑さと口当たりの厚みを引き出すため、52 カ月以上ビン内でワインを酵母の澱と接触させました。ワインがビン内熟成で最高の状態になった 2020 年冬より、こころみ学園の園生たちが、毎朝毎晩ビンを 45 度ずつ回してルミアージュ(Remuage)を行い、澱をビンの口に集めました。その後、ビン口の澱を冷却機で凍らせ、王冠と同時に澱を取り除き(デゴルジュマン: Degorgement)、同質のワインを補って糖分を加えないナチュラル(Nature)の状態でもルク打栓し、ミュズレとワイヤーをかけました。

この“北ののぼ”の特徴は、のびやかな酸、上品なコクにあります。造る工程のほとんど全てが手作業で造られたこのスパークリング・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	収穫日	使用割合
ピノ・ノワール	75%	北海道余市町登 木村農園	2015/9/28、29、30 10/01、04、12、28、29、30、31	75%
シャルドネ	21%		2015/10/04、05、07	21%
ピノ・ムニエ	4%		2015/10/04	4%
収穫方法：手摘み				

醗酵	房のままプレス。 フリーラン果汁の澱を軽く沈めた後、野生酵母にてステンレスタンクで醗酵。
熟成	選抜酵母でのビン内二次醗酵を経て、さらに 52 カ月以上酵母の澱と接触させながら熟成。
ビン詰	ビン詰日: 2016/08/11(ティラージュ) 2021/01/28(デゴルジュマン) アルコール: 11.5% 酸度: 8.1 g/L 残糖: 0.7g/L

テイステイング コメント	グレープフルーツや洋梨の果実の香りに、ヨーグルトや、はちみつ、火打石などの香りが折り重なって感じる。味わいはキレのある酸がまるみのあるボディを包み、余韻に香ばしさや軽やかな渋みが続いていく。
料理との相性	生牡蠣(レモンで)、あん肝、鶏皮ポン酢、クロックムッシュ、豚リエットのタルティーヌ、シャウルスなどの白カビチーズ、クリームチーズにりんごや梨とハチミツを添えて、紅茶のシフォンケーキ
飲み頃	2021~2024 年はフレッシュな澆刺とした味わい。冷蔵庫や氷水でよく冷やしてきめ細やかな泡を楽しんで。 2025 年~は熟成により一体感が増して香ばしさや熟成感も出てくるだろう。

2021/02/23