

2015 北ののぼ ロゼ



「2015 北ののぼロゼ」は、北海道余市の木村農園で、2015年に収穫されたピノ・ノワールとシャルドネとピノ・ムニエの葡萄から造りました。良いスパークリングワインには豊かな酸が欠かせません。そこで木村農園では、それぞれの葡萄を最適なタイミングで収穫。収穫後は岩見沢の醸造場 10R で、葡萄を房のまま搾り、フリーランの果汁だけを取り出して、野生酵母で一次醗酵させました。翌 2016 年の春、このキュヴェ(原酒)を足利のココ・ファーム・ワイナリーに運び、蔗糖と酵母を加え、すばやくビン詰して王冠で打栓しました。このティラージュビンの後は、涼しいセラーで 52 カ月以上寝かせました。ワインは静かにビン内で二番目の醗酵を行いながら、繊細で細やかな泡を生み出し、熟成を経て、さらに香りの複雑さとボディの厚みを加えていきました。2020 年の冬、最高の状態になったワインを、こころみ学園の園生たちが毎朝毎晩ビン を 45 度ずつ回してルミュアージュを行い、澱をビン口に集めました。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)、アッサンプラージュ法で 2020 年のピノ・ノワールの赤ワインを少量加えて、味わいと香りのバランスを整え、ナチュラルの状態 で打栓し、ワイヤーをかけました。

ルミュアージュやデゴルジュマンをはじめ、ほとんど全ての工程が手作業による“北ののぼロゼ”。美しいバラ色、芳醇な香り、のびやかな酸、上品なコクを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	76%	北海道余市町登 木村農園	2015/09/28, 29, 30	70%
			10/01, 04, 12, 28, 29, 30, 31	
			2020/11/03~15	6%
シャルドネ	20%		2015/10/04, 05, 07	20%
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	澱引き後、清澄せず無濾過でビン詰。デゴルジュマンの際、原酒に 2020 年のピノ・ノワールの赤ワインを少量加え、味わい・香りのバランスを整えた。 ビン詰日：2016/08/11(ティラージュ) 2021/02/15(デゴルジュマン) アルコール: 11.7% 酸度: 8.1 g/L 残糖: 3g/L

テイスティングコメント	色合いは明るいサーモンピンクや桜色。香りはピンクグレープフルーツやイチゴ、伊予柑にベーコンやトーストのスマーキーさ、キノコやナッツの香りが加わり複雑に感じる。しっかりとした酸と共に、果実の甘やかさ、渋みやスマーキーな味わいで骨格も感じる。
料理との相性	イチゴのサラダ、冷やしトマト、いぶりがっこ、きんぴらごぼう、キノコのアヒージョ、スモークサーモンのカルパッチョ、ボルシチ、ホタテのコロッケ、アランチーニ、海老の棒春巻き、グレープフルーツのゼリー寄せ
飲み頃	2021 年～2025 年は、フレッシュで華やかな印象。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いただきたい。2026 年～は熟成感と香ばしさが合わさり、複雑さや余韻がさらに伸びるだろう。

2021/02/24