

## 2020 山のシャルドネ



世界中のワイン愛好家に親しまれている白ワイン用葡萄品種、シャルドネ。そんなシャルドネ種の葡萄は、世界中の畑で、世界中の栽培醸造家たちによって栽培され、多様なワインが造られています。私たちも「日本の最上級のシャルドネ種」を手に入れるため、日本中の産地に足を伸ばし、たくさんの農家さんを訪ねてきました。シャルドネ種に最適な土地と、地に足の着いた優秀な農家さんに出会うことによって、最上級のシャルドネの白ワインを造ることができるからです。

ココ・ファーム・ワイナリーの「山のシャルドネ」は毎年つくっているわけではありません。2018年と2019年には「山のシャルドネ」を造りませんでした。味わい深い葡萄を受け取り、畑の良さをそのまま引き継いで、自信を持ってお届けできる・・・そんな最高レベルのシャルドネ種からワインを造ることができたときのみ「山のシャルドネ」をリリースしています。

「2020 山のシャルドネ」は、2017年ヴィンテージに続いて3年ぶりに造られた最上級のシャルドネ種のワインです。葡萄は、長野県安曇野のぼーのふぁーむさんと山梨県北杜市のシティファームさんによって育てられました。2020年秋、葡萄畑からやってきた上質な葡萄を、房ごと搾り豊かな風味を残すため、涼しいところで最低限の果汁の澱引きのみを行い、野生酵母により醗酵させました。醗酵後もタンク中で澱と一緒に熟成させ、野生乳酸菌によるMLF(マロラクティック醗酵)を促しました。MLFを終えた後はより長く熟成させ、澱引きのみを行い、無清澄・無濾過でビン詰しました。

安曇野の畑からは繊細で上品な後味を、北杜の畑からはシトラス系の風味としっかりした味わいを与えられた日本のシャルドネ。この日本の白ワインの優雅なフィネスを存分にお楽しみください。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
シャルドネ	100 %	長野県安曇野	ぼーのふぁーむ	2020/09/16	90 %
		山梨県北杜市	シティファーム	2020/09/10	10 %
収穫時の糖度（平均）約19.7°Brix					

醗酵	房ごと葡萄をやさしくプレスして、ステンレスタンクに入れる。葡萄の香りを逃がさないように野生酵母でゆっくりと醗酵させた。その後、木樽に移して野生乳酸菌によるMLF（マロラクティック醗酵）を促した。				
熟成	500ℓの木樽で約6カ月熟成。				
ビン詰	澱引き後、清澄せず無濾過でビン詰。ビン詰日：2021/06/02 本数：1,420本（750ml） アルコール：11.9% 酸度：4.6g/L. 残糖：1.9g/L.				

テイस्टینگコメント	色合いは澄んだストローイエロー。香りはカリンや熟したリンゴ、桃などの果実に、はちみつやカモミール、干し草、オーク樽、火打石など複雑に感じる。味わいは柔らかい中にタイトな印象。スッキリとした酸が全体的に引き締め、余韻に香ばしさと旨味が広がっていく。				
料理との相性	サーモンのミキユイ レモンソース、エビのラビオリ サフラン風味のクリームソース、帆立のバター焼き、舌平目のソテー、カレイの唐揚げ、車海老のエビチリ、地鶏ハーブ焼き、豚肩ロースのプレゼ				
飲み頃	2023年から2026年は、フレッシュで豊かな果実味のある味わいが続く。2027年からは、長期熟成が可能。熟成により複雑さと持続性が増して味わいの向上が期待できるだろう。				