

こころみシリーズ 2021 雲の時間 茜 スペシャル・キュヴェ



“こころみシリーズ”は可能な限りベストなワインをつくろうという私たちの実験的な試みです。

私たちは、2013年からソーヴィニヨン・ブランやゲヴェルツトラミナー、ピノ・グリなどの白ワイン用葡萄品種から“こころみシリーズ 雲の時間”という白ワインを、そして2016年からはピノ・ノワールやツヴァイゲルトなどの赤ワイン用葡萄品種から“こころみシリーズ 雲の時間 茜”という赤ワインを造りはじめました。北海道余市地区は北に日本海を望み、東南西の3方を山に囲まれたエリアで、寒冷な北海道の中では比較的温暖な気候に恵まれています。とはいえピノ・ノワールという栽培の難しい葡萄品種を新しく植えて育てはじめるのは困難を伴うことです。またうまくいくかどうかかわからず、苗木を植えて葡萄が実るまで5~6年を要することを考えるとココ・ファームの契約農家さんたちの勇気とチャレンジ精神には本当に頭がさがります。

この「こころみシリーズ 2021 雲の時間 茜」は、北海道余市の荒さん、舟窪さん、才川さんの畑から誕生したピノ・ノワール100%の赤ワインです。素晴らしい天候に恵まれた2021年産の余市のピノ・ノワールを、足利で野生酵母や野生乳酸菌でゆっくり醗酵させました。若い樹ながら気品があり、伸びやかに広がる香りや味わいの素晴らしいスペシャル・キュヴェが誕生しました。北海道余市のテロワールと優れた葡萄栽培家たちが育てるピノ・ノワールに、大きな可能性と明るい明日を感じています。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
ピノ・ノワール	100%	北海道余市	荒畑	2021/10/18	47%
			舟窪畑	2021/10/09	34%
			才川畑	2021/10/02	19%
収穫時の糖度 (平均) : 22.5°Brix			収穫方法 : 手摘み		

醗酵	熟した葡萄を選果し、良い房だけを除梗する。ステンレスタンクに入れ低温状態から徐々に野生酵母にて醗酵するよう促す。渋みを出しすぎないように注意深くルモンタージュを行いながら、約2~3週間醸した後、醗酵により出てきたアルコールによって果皮や種子からの成分が程よく抽出されたことを確認後、プレス。木樽に移し野生乳酸菌によるMLF（マロラクティック醗酵）を促す。
熟成	オークの木樽で約11カ月熟成。
ビン詰	ブレンド後、無清澄・無濾過でビン詰。 ビン詰日：2022/09/02 本数：1,646本 (750ml) アルコール：12.8% 酸度：4.7 g/L. 残糖：0.5g/L.

テイスティングコメント	色合いはやや曇りがかったラズベリーレッド。香りはレッドチェリーやピンクグレープフルーツの果実にほおずきやドライトマト、シナモン、甘草、腐葉土のニュアンスも感じられる。口当たりは軽やかで、全体をチャーミングな果実味と滑らかな酸が支え、余韻に柑橘の皮のような苦みと旨味が続いていく。
料理との相性	ハモンセラーノ、アンディーブのサラダ、いぶりがっこクリームチーズのせ、たけのこの土佐煮、鰻の白焼き、牡蠣フライ、ホタテのホワイトシチュー、ローストビーフ、ラム肉のクミン炒め、ラザニア
飲み頃	2023年から2027年は、フレッシュな果実味のある味わいが続く。2028年からは、熟成によりタンニンが滑らかになり、複雑で芳醇な味わいへと変わっていくだろう。

2023/1/10