

こころみシリーズ 2022 雲の時間



日本ワイン／果実酒

Cocoromi Series
2022
雲の時間
Kumo no Jikan

北海道の冷涼な地で育ったセーヴィニオン・ブラン。青りんごや柑橘系の風味にさらやかな酸とがダイのバランスが良い白ワインです。

日本ワイン 品種:ソーヴィニオン・ブラン84%、ゲヴェルツトラミナー12%、シャルドネ2%、アリゴテ1%、ピノ・グリ1% アルコールが12.6%
内容量:750ml、原料産地:青森(全醸造) / 醸造地:北海道(釀造)

製造者:有限会社ココファーム・ワイナリー
〒326-0061 栃木県足利市田島町611 02384-42-1194
営業は20時迄となっております。18時までは予約での発送をお願いいたします。

このこころみシリーズは、北海道余市のソーヴィニオン・ブラン、ゲヴェルツトラミナー、シャルドネなど、冷涼な気候に適したいろいろな白ワイン用葡萄から造られています。余市では栽培例の少ないこれらの品種を新しく始めるのは勇気のいることです。ベテランの藤澤さんをはじめ、才川さんや荒さん、舟窪さんたち熱心な農家さんたちのおかげで「2022雲の時間」が誕生しました。ソーヴィニオン・ブランをはじめ、樹もまだ若いです。そして、この葡萄でのワイン造りの経験もまだまだ足りませんが、私たちは、これらの葡萄とそのワインの可能性を大いに感じています。

余市でのこの新しいチャレンジからできたワインをぜひ楽しんでみてください。ゆったりと流れる雲を見ているような「こころみシリーズ 雲の時間」です。ワイン名は、萩原朔太郎の散文『虚無の歌』（「四季」1936年5月号）のなかの「雲を見てゐる自由の時間」という言葉からイメージをいただきました。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
ソーヴィニオン・ブラン	84%	北海道余市	才川農園	2022/10/29	44%
			荒農園	2022/10/29	28%
			藤澤農園	2022/11/05	12%
ゲヴェルツトラミナー	12%	北海道余市	相馬農園	2022/10/25	10%
			藤澤農園	2022/10/25	2%
シャルドネ	2%	北海道余市	長谷川農園	2022/11/05	2%
アリゴテ	1%	北海道余市	荒農園	2022/10/27	1%
ピノ・グリ	1%	北海道余市	藤澤農園	2022/10/25, 29	1%
収穫時の糖度（平均）約21.7°Brix			収穫方法：手摘み		

醗酵	2つの方法で仕込んだ。1つ目は全房でプレスした果汁を一晩低温で静置し、翌日ダブルバークジュ（醗酵前澱引き）でステンレスタンクへ移動。20°C前後で約3週間、野生酵母で醗酵。2つ目は除梗した葡萄をタンクに入れ一晩スキンコンタクトした後にはやさしくプレス。葡萄の香りを逃さないように液温を22°C以下に保ち、野生酵母で約1カ月醗酵させた。一部品種については混醸した。
熟成	ステンレスタンクで6カ月熟成。その後、澱引きしてブレンドを行った。
ビン詰	澱引き後、無濾過・無清澄でビン詰。ビン詰日：2023/06/09 本数：3,473本(750ml) アルコール：12.6% 酸度：4.7 g/L. 残糖：0.2g/L.

テイスティングコメント	香りは、グアバやパッションフルーツの果実に、ディルやレモングラス、硫黄などの香りが広がる。味わいのアタックは柔らかく、火打石や鉱物的なニュアンスも感じられる。全体的にさわやかな果実とシャープな酸、余韻に引き締まるほろ苦さが続いていく。
料理との相性	蕪のポタージュ、鶏ササミとパクチーのサラダ、桃と生ハムのカプレーゼ、烏賊下足の炭火焼き、海老とピーマンのナンプラー炒め、太刀魚のヴァプール、豚バラ肉のミルフィーユ鍋、サルシッチャのパスタ
飲み頃	2024年から2026年は、フレッシュな果実味のある味わいが続く。 2027年からは、熟成により渋みが落ち着き一体感が出てくるだろう。

2023/12/06