

2023 野帳



このワインは、ココ・ファームにとってとても重要なワインの一つです。高温多湿の日本の気候でも元気に育つ適地適品種の葡萄品種を世界中のワイン産地から探す一方、気候変動のなかでも、持続的に葡萄を栽培し美味しいワインを造っていくために開いた山形県上山の葡萄畑のワインだからです。

上山市松沢地区で地元の方々のご協力を得ながら開墾し苗木を植えたこののどかな葡萄畑を、私たちはカミノ・ヴィンヤード“Camino Vinyard”と名付けました。Camino(カミノ)とは、スペイン語で道、イタリア語で暖炉の意味です。朝晩の気温差が大きく、葡萄の生育に好環境なこのカミノ・ヴィンヤードには、2020年春、シャルドネ、カベルネ・フラン、アルバリーニョ、プティ・マンサン、シュナン・ブラン、リースリング・リオンなどの葡萄を植樹。そして2022年にわずかな量でしたが初収穫しました。

2023年秋は、カミノ・ヴィンヤードに実った葡萄をこころみ学園生たちと一緒に収穫し、ココ・ファーム・ワイナリーに運びました。「2023野帳」は、カミノ・ヴィンヤードで育った白ワイン用ブドウ品種、アルバリーニョ、シュナン・ブラン、リースリング・リオン、シャルドネの4品種をまとめて優しくプレスして同時に仕込んだ混醸です。野生酵母による醗酵の後、野生乳酸菌がMLF(マロラクテック醗酵)を続けました。自然の持ち味を生かすため、澱引き後は清澄せず無濾過でビン詰めしました。

ラベルは2022年夏、天に旅立った唐仁原教久さん(HBギャラリー)のイラストです。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日
アルバリーニョ	81 %	山形県上山	カミノ・ヴィンヤード	2023/09/23
シュナン・ブラン	10 %			
リースリング・リオン	8 %			
シャルドネ	1 %			
収穫時の糖度 (平均) 約22.5°Brix		収穫方法：手摘み		

醗酵	上山の4品種をまとめてやさしくプレス。一晩低温で静置し、翌日ダブルバージュ(醗酵前澱引き)でステンレスタンクへ移動。21°C前後で3週間、野生酵母で醗酵。その後、ステンレス樽に移動し、野生乳酸菌によるMLF(マロラクテック醗酵)を続ける。		
熟成	ステンレス樽で約7カ月熟成の後、澱引きをしてブレンドをした。		
ビン詰	澱引き後、清澄せず無濾過でビン詰。 アルコール: 13.3 %	ビン詰日: 2024/06/18 酸度: 4.0 g/L.	本数: 1,606 本(750ml) 残糖: 5.0 g/L.

テイस्टینگ コメント	香りはパイナップルやオレンジ、りんご、スウィーティーなどの果実に、ハーブや白い花など複雑に感じる。味わいは熟した果実の甘さを感じ、酸が全体を引き締め、香ばしさと旨味とともに優しい余韻につながっていく。		
料理との相性	ホワイトマッシュルームのサラダ、サーモンのミキユイ レモンソース、ブラックオリーブとタコのガリシア風、焼き帆立、舌平目のエチューベ、牡蠣フライ、地鶏ハーブ焼き、豚肩ロースのブレゼ、シェーブルチーズ		
飲み頃	2025年から2027年は、豊かな果実味のある味わいが続くだろう。2028年からは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。		

2025/07/08