

2017 北ののぼ ブラン・ド・ブラン



「北ののぼ」は、北海道で収穫されたシャンパーニュの伝統的な葡萄品種を、伝統的なビン内二次醗酵方式で造ったスパークリングワインです。この「2017 北ののぼ ブラン・ド・ブラン」は、2017年、北海道余市の木村農園で、きりりとしたおいしい酸を持つシャルドネを最も良いタイミングで収穫することができたことから誕生した「北ののぼ」の中でも特別なワインです。

キュヴェ(原酒)は木村農園で2017年に収穫されたシャルドネ100%。キュヴェの醸造は岩見沢の醸造場10Rで、ブルース・ガットラヴはじめスタッフや研修生たちが、房のまま丁寧に搾って純粋なフリーランの果汁だけを取り出し、自然の持ち味を活かすため、野生酵母で一次醗酵させました。

翌年、足利のココ・ファーム・ワイナリーでは、大切に運ばれたこのキュベに、蔗糖と酵母を加えずにやくビン詰し王冠で打栓しました。このティラージュビン詰(Tirage)後、ワインを暗く涼しい静かなセラーに寝かせました。ワインはビンのなかで二番目の醗酵を行いながら複雑さを増し、酵母が働いてデリケートで細かな泡を生み出しました。このビン内二次醗酵後も、さらに香りの複雑さと口当たりの厚みを引き出すため、一定の温度と湿度環境のなかで、72カ月以上ビン内でワインを酵母の澱と接触させました。ワインがビン内熟成で最高の状態になった時、ころも学園の園生たちが、毎朝毎晩ビンを45度ずつ回してルミアージュ(Remuage)を行い、澱をビンの口に集めました。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)、同質のワインを補って糖分を加えないナチュラル(Nature)の状態でもルク打栓し、ミュズレとワイヤーをかけました。

最良の葡萄と、卓越した技術、そして醸造工程のほとんど全てが手作業で造られた「2017 北ののぼ ブラン・ド・ブラン」。程よい柔らかさと爽やかなうま味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
シャルドネ	100%	北海道余市町登 木村農園	2017/10/08, 18	100%
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 72 カ月以上酵母の澱と接触させながら熟成。			
ビン詰	ビン詰日: 2018/07/06(ティラージュ) 2024/07/25(デゴルジュマン) 本数: 1,424 本 アルコール: 11.8% 酸度: 7.8 g/L. 残糖: 8.1g/L.			
テイスティング コメント	桃やリンゴの果実の香りにトースト、ブリオッシュ、カスタードなどイースト由来の香り、クルミや干し草など熟成由来の香りが折り重なって複雑。長期熟成の成功と葡萄の熟度の高さを感じる。味わいはほのかな甘さがあり、丸みがある。酸味、旨味と塩気のようなミネラルがうまく融合し、長期熟成由来の香ばしさと相まって長い余韻をつくっている。温度が上がっても白ワインとして楽しめるので、その場合は大きめのグラスがよいでしょう。			
料理との相性	ホタテのカルパッチョ、牡蠣のシャンパン蒸し、鮑の酒蒸し、トマトのおでん、鰻の煮ごり、甘鯛の松笠焼き、鯖の塩焼き、天婦羅、かにしゃぶ、チキンソテー きのこクリームソース、ジビエ(鳥)ソテー、マロングラッセ			
飲み頃	2025年から2026年は、旨味と果実味のある味わいが続く。 2027年から2033年は、熟成感が増し、より複雑さが出てくるだろう。			

2025/4/08