

こころみシリーズ 2023雲の時間 茜



“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年から北海道余市の契約栽培農家の協力を得て、いろいろな葡萄品種で“こころみシリーズ 雲の時間”という白ワインを造りはじめ、おかげさまで皆さんに喜んでいただいています。この「こころみシリーズ2023雲の時間 茜」は、その赤ワインバージョンともいえるワインです。2023 年は荒農園のピノ・ノワールを主体に造られました。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ないことを実際にやってみるのが“こころみシリーズ”とはいえ、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・ワイナリーの契約農家の皆さんの勇気とチャレンジ精神には本当に頭がさがります。まだ樹は若いですが、気品があり、伸びやかに広がる香りや味わいにこれからの可能性を大いに感じています。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
ピノ・ノワール	96%	北海道余市	荒農園	2023/11/05	96%
ツヴァイゲルト	4%	北海道余市	ヴィンヤード・リベルテ	2023/11/01	4%
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1～2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 12～13 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：2024/09/12 本数：1,081 本（750ml） アルコール：12.3 % 酸度：6.2 g/L. 残糖：2.2g/L.

テイスティングコメント	色はガーネット。香りはチェリーやラズベリー、イチゴなどのフルーツにオークの甘さやドライハーブと土っぽさがあり、奥行きがある。口中はとても滑らかな口当たりで、ベリー系フルーツとほのかなオークの風味、軽やかな渋みが一体となって余韻へと続いていく。
料理との相性	イチゴとベビーリーフのサラダ、筍のグリル、花ズッキーニのサルシッチャ詰め、コックオーヴァン、鴨のローストベリーソース、きのこのソテー、ふろふき大根、ラザニア
飲み頃	2025 年から 2030 年まで。今からでも楽しめるが、4～5 年くらいかけて香りと複雑さが増し、よりエレガントなワインになるだろう。

2025/08/27