

こころみシリーズ 2023カベルネ・フラン カミノヴィンヤード



日本ワイン/果実酒
Cocoromi Series
2023
カベルネ・フラン カミノヴィンヤード
Cabernet Franc Camino Vineyard

ココファームの新しい畑、カミノヴィンヤードで育ったカベルネ・フランを野生酵母で醗酵させたはじめての日本ワインです。ミディアムボディで伸びやかな果実味をお楽しみください。

日本ワイン 品種:カベルネ・フラン100%
アルコール分:13.0% 内容量:750ml
原料産地:宮城県山形県上山市/山形県上山市(国産産物)
製造者:有限会社ココファーム・ワイナリー
〒326-0041 宮城県山形県最上郡最上町1-1-1 電話:0284-42-1194
総量は20個に1パックです。1パック以上のお届けをご希望の場合はお問い合わせください。

世界的な気候変動のなかで、良い葡萄を持続的に栽培し、美味しいワインを造っていくため開いた山形県上山市松沢地区の葡萄畑。地元の方々のご協力を得ながらスタートした、この広々とした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。朝晩の気温差が大きく、葡萄の生育に好環境なこの自社管理畑に私たちは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しました。

「こころみシリーズ 2023カベルネ・フラン カミノ・ヴィンヤード」は2023年、カミノ・ヴィンヤードのスタッフが虫害や遅霜・強風や暑く長い夏を乗り切って、こころみ学園生たちと一緒に収穫しココファーム・ワイナリーに運んで造ったワインです。選び抜かれたカベルネ・フランを醸造場では優しくプレスし、ステンレスタンクで野生酵母による醗酵の後、木樽で野生乳酸菌がMLF(マロラクティック醗酵)を続けました。熟成はオークの木樽で約10カ月。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。どちらかというとな脇役といわれてきたカベルネ・フラン。今、世界各地でカベルネ・フランの素晴らしい赤ワインが誕生しています。この日本のカベルネ・フランもぜひお楽しみください。和食をはじめ日本の食卓にもよく合う軽やかな赤ワインです。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
カベルネ・フラン	100%	山形県上山	カミノヴィンヤード	2023/10/27	100%
収穫時の糖度 (平均): 約22.1°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10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: 1,517本 (750ml) アルコール: 11.2% 酸度: 5.6 g/L. 残糖: 1.7g/L.				

テイスティングコメント	香りはプラム、チェリー、イチゴ等の果実、バニラの様なオーク由来の香りに加えて土っぽさもあり複雑。味わいはミディアムボディで果実とオークの甘みのバランスが良く、その後滑らかなタンニンが続いていき、香ばしく柔らかい余韻へと続く。				
料理との相性	パンドカンパーニュと豚肉のリエット、焼き茄子、きのこのソテー、鮭のレアカツ 柚子胡椒豚ロースのバルサミコソテー、北京ダック、鶏のから揚げと山形だしのせ、金目鯛の煮付、バスクチーズケーキ				
飲み頃	2026年から2029年は、果実味主体の味わいが楽しめる。2029年からは、熟成により複雑で芳醇な味わいへと変わっていくだろう。				

2026/03/02