

2023 ペティアン・モウ



2018年、北海道に開墾した葡萄畑の地名は「茂世丑（もせうし）」。10RワイナリーのBruceさんには、それが「モウ・セイ・丑（うし）」、つまり「モウ〜と鳴く牛」のように聞こえたそうです。こうして名づけられたココ・ファームの自社管理畑「ヴィンヤード・モウ（Vineyard Moo）」から、2023年もフィールドブレンドによるペティアン・ナチュラルが生まれました。バックスとオーセロワを主体に、サシやシャルドネ、ピノ・ムニエなど複数品種をブレンドしています。

2023年は、多くの課題を抱えた年でした。8月の猛暑（平均気温25.7℃、猛暑日21日）の影響で夜間の気温が下がらず、酸の減少が急速に進みました。さらに10月にはツグミの大群が畑を襲来し、十分な熟成を待つ余裕のないまま収穫に踏み切ることになりました。

収穫時の糖度はBrix 17.4と控えめでしたが、この思いがけない軽やかさがビン内発酵による繊細な泡と絶妙に響き合っています。バックスがフレッシュな果実味と華やかな花の香りを牽引し、オーセロワが穏やかなボディで全体をまとめることで、シリーズの中でもっとも軽やかで親しみやすいペティアンに仕上がりました。無清澄・無濾過・酸化防止剤無添加です。

葡萄品種	品種割合	産地/畑	収穫日	収穫量
バックス	47%	北海道岩見沢市栗沢町茂世丑 ヴィンヤード・モウ	2023/9/23, 24, 25 10/3, 4, 13	4246kg
オーセロワ	35%			
サシ	4%			
シャルドネ	3%			
ピノ・ムニエ	2%			
ピノ・ノワール グリュナー、セイベル等	9%			
収穫時の糖度（平均）：約17.4°Brix				

醗酵・熟成	少量の葡萄を別々に収穫し、バスケットプレスで丁寧に圧搾しました。ワインは野生酵母を使用して中温（16℃～21℃）で約3週間醗酵させ、11月初旬に一次醗酵終了前に澱引きしてビン詰めしました。ビン内で4カ月間熟成させた後、ワインは手作業でルミエージュしてデゴルジュマンを行いました。		
ビン詰	最初のビン詰: 2023/10/18 アルコール: 12.1 %	デイスゴージボトリング: 2024/09/25 酸度: 5.0 g/L. 残糖: 1.0 g/L.	

テイスティングコメント	色合いは、淡いレモンイエロー。レモン、未熟なパイナップル、エルダーフラワーの香りにブリオッシュの香りがほんのり漂います。口当たりは軽くエレガントで、力強い泡立ちと明るくすっきりとした後味が楽しめます。食前酒に最適です。
料理との相性	鱈のブランドード、ホタテとグレープフルーツのサラダ、海老と枝豆のかき揚げ、カプレーゼ、ムール貝の香草ワイン蒸し、だし巻き卵、鶏のたたき柚子胡椒添え、ヒラメの昆布締め、梅しそおにぎり
飲み頃	2025年から2026年は、豊かな果実味のある味わいが続く。 2027年からは熟成により一体感が増して、香ばしさや熟成感も出てくるだろう。

2026/08/07

2023 Petillant moo



■Vintage:

2023 was a year of many challenges. The summer was marked by the high heat and humidities of a semi-tropical climate. Such weather rarely makes it as far north as Hokkaido, but in 2023 it did. The long, hot, humid summer caused many problems for Hokkaido grape growers: loss of acidity in grapes, a lack of flavor development, higher disease pressures, and, finally, a serious fight with local birds who stayed around until harvest time (they usually leave for warmer climes long before the grapes ripen enough to eat) and gorged themselves on the grapes,

Not a recipe for success. But, as always, skilled farming and a flexible approach made it possible to create very good wines. In general, the best attempts will be full, soft, gentle wines for early drinking.

■Vineyard:

The grapes for the 2023 Vineyard Moo Petillant Naturel come Coco Farm's own vineyards in the Moseushi subregion of Sorachi Prefecture in Hokkaido. There the dynamic duo of Romain Weinstock and Hiroshi Kawano apply their skills and intuition to create pristine, delicious fruit that speaks strongly of the Hokkaido terroir.

The grapes used are a complex blend of the following varieties: Muller-Thurgau, Pinot Gris, Chardonnay, Sylvaner, Sauvignon Gris, Pinot Meunier, Gewurztraminer, and Sauvignon Blanc

■Winery:

Small lots of grapes were harvested separately and gently basket pressed.

The wines were fermented using wild yeasts at moderate temps (16 °Celsius to 21 °Celsius) for about 3 weeks, and then racked and bottled in early November, before the end of primary fermentation.

After 4 months ageing in bottle the wine was hand riddled and disgorged.

■Service/Tasting Comments:

The 2023 Vineyard Moo Petillant Naturel is a pale lemon-yellow color, with a very vigorous bead. The aromas are of lemon, under-ripe pineapple, and elderflower with a touch of brioche.

The mouth is light and elegant, with a vigorous mousse and a bright, clean finish. Excellent aperitif wine.

No need to wait on this one... just pop, pour, and enjoy!

VARIETY	Bacchus 47%, Auxerrois 35%, Sacy 4%, Chardonnay 3%, Pinot Meunier 2%, Others(Pinot Noir, Grüner, Seibel, etc.) 9%
VINEYARD	Vineyard Moo, Moseushi District, Kurisawa-cho, Iwamizawa-shi, Hokkaido
HARVEST DATE	23rd, 24th, 25th September 2023; 3rd, 4th, 13th October 2023
Brix@the Harvest	17.4°Brix(average)
BOTTLING	Bottling: 18 th October 2023 Disgorged: 25 th September 2024
ANALYSIS DATA	Alcohol: 12.1% Total acidity: 5.0 g/L. Residual Sugar: 1.0 g/L.

07/Aug/2026