

## 2023 森と空



フィールド・ノート・シリーズは、ココ・ファーム・ワイナリーと10Rワイナリーの技術的・芸術的経験を融合させたエキサイティングな新プロジェクトです。ココ・ファーム・ワイナリーの自社管理畑※のひとつ、北海道岩見沢市栗沢町茂世丑にある“ヴィンヤード・モウ”は、ロマン・ヴァインシュトゥックと川野寛のダイナミックなデュオが率いています。“ヴィンヤード・モウ”の葡萄はロマンが指揮を執り純粋さとフィネスを備えた最小限の介入による造りを目指しています。畑はまだ若く学ぶべきことは多いですが、すでに類まれな品質のワインを目の当たりにしており、今後の飛躍を予感させています。このプロジェクトが時間とともにどのように発展していくのか興味をひかれます。

「森と空」は、モウの多彩な白品種が一本のワインの中で声を合わせるフィールドブレンドです。2023年はシャルドネとアリゴテを軸に、ソーヴィニヨン・ブランとリースリングをブレンド。シャルドネとアリゴテがボディと深みを担い、ソーヴィニヨン・ブランが果実や花の鮮やかなニュアンスを、少量のリースリングが酸味を添えています。この年の8月は猛暑が続き、一部の品種では酸が急減しましたが、「森と空」の主体であるシャルドネとアリゴテは成熟が遅い品種のため、暑さのピークの後に成熟期を迎えています。2023年10月の鳥害を前に早摘みの判断を下したことが、硬質な酸を守る結果となりました。暑い年ではあったものの、北国らしいクリスピーな骨格がかえって際立つ仕上がりです。アロマティック品種主体の「草を思う」と対をなす、凛とした酸の白ワインです。

※ 北海道岩見沢市ヴィンヤード・モウ、北海道余市町ヴィンヤード・リベルテ、山形県上山市カミノ・ヴィンヤードの3ヵ所です。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日
シャルドネ	54%			
アリゴテ	36%	北海道岩見沢市栗沢町茂世丑	ヴィンヤード・モウ	2023/10/12, 15, 23
ソーヴィニヨン・ブラン	8%			
リースリング	2%			
収穫時の糖度（平均） 約19.4°Brix				

醱酵・熟成	葡萄は最適な熟度を確保するため、品種ごとに別々に収穫されます。その後、優しく压榨し野生酵母を使って低温で醱酵させます。醱酵は主にステンレススティールで行われますが、口当たりとテクスチャーを良くするためにフレンチオークの古樽（30%）も使用しています。熟成はシュール・リーで8カ月間行い、濾過せずに瓶詰めしました。
-------	--

ビン詰	ビン詰: 2024/10/6 本数: 790本(750ml) アルコール: 11.8% 酸度: 8.6 g/L 残糖: 3.3 g/L
-----	--

テイスティングコメント	熟した桃と洋梨、エルダーフラワーとハーブの香りを持つ、フルボディでエレガントな白ワイン。バランスは非常に良く、今飲んでも楽しめるが、ビン内で数年熟成させることも可能。
-------------	---

料理との相性	キノコのタルティーヌ、湯葉刺し、サーモンのグリル、鯖の西京焼き、鶏レバーのパテ、グリーンアスパラのグリル、棒棒鶏、ポイルソーセージ、牛タンの塩焼き、ザワークラウトとシャリュキュトリー、リコッタチーズのラビオリ
--------	--

飲み頃	2023年から2026年は、フレッシュで豊かな果実味のある味わいが続くだろう。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。
-----	---

2026/04/01