2023 草を思う



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。ロマン･ヴァインシュトックと川野寛のダイナミックなデュオが率いるこれらのワインは、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・モゥ”の葡萄から造られています。ワイン醸造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。

「2023 草を思う」は、ヴィンヤード･モゥで栽培されている明るく香り高い白ワイン用品種をブレンドしたワインです。ピノ・グリはボディとわずかなタンニンの風味を与え、その他の品種は花や果実の香りと鮮やかな酸味を加えています。このワインの名前を決めるにあたって､岩見沢と足利と日本各地のワイン愛好家の方々でオンライン･テイスティングをしました。飲む場所が異なっていても､飲んだ人の多くがこのワインから感じたのは､草や草原を渡る風や葡萄の葉陰のことでした。大空と大地の間にある柔らかな存在に祝福を込めて「草を思う」、英訳“Thoughts of a Meadow”と命名しました。

※ 北海道岩見沢市ヴィンヤード･モゥ､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
ピノ・グリ	50%	北海道岩見沢市栗沢町茂世丑	ヴィンヤード･モゥ	2023/10/09,12
ミュラー・トゥルガウ	20%			
シルヴァーナー	18%			
ゲヴェルツトラミネール	10%			
ピノ・ブラン	1%			
サヴァニャン	1%			
収穫時の糖度（平均） 約22.6°Brix				

醗酵・熟成	葡萄は最適な熟成度を確保するため、品種ごとに収穫。その後、優しく圧搾し、低温で野生酵母を用いて醗酵させた。主にステンレスタンクを使用し、約 11%は古樽のフレンチオークで熟成。醗酵後、8 カ月間シュール・リーで熟成させた後、無濾過でビン詰めした。
ビン詰	ビン詰: 2024/10/6　本数: 2,156 本(750ml) アルコール: 11.9 %　酸度: 8.1 g/L.　残糖: 3.6 g/L.

テイスティングコメント	レモン、バラの花びら、ハーブのアロマと風味を持つ、明るく爽やかな白ワイン。バランスは非常に良く（2023 年は北海道では例年より暖かい年だったため、一部のワインの酸味が不足していた）、今飲んでも非常に美味しく、さらに数年間ビン内で熟成させることもできる。
料理との相性	水菜と油揚げのサラダ、ヒラメの薄造り、エビとブロッコリーの塩炒め、ツナと玉ねぎの和え物、銀ダラの西京焼き、グリーンアスパラのグリル、豚肉と白菜の重ね蒸し、棒棒鶏、ささみときゅうりの梅和え、リコッタチーズのラビオリ、フレッシュチーズ全般
飲み頃	2026 年から 2028 年は、フレッシュで豊かな果実味のある味わいが続く。 2028 年からは熟成により一体感が増して、より深みのある味わいなるだろう。

2026/10/02

2023 Thoughts of a Meadow



The Vineyard Moo Field Note Series represents an exciting new project, combining the technical and artistic experience of both Coco Farm and Winery and 10R Winery. Led by the dynamic duo of Romain Weinstock and Hiroshi Kawano, these wines are made from grapes grown in Coco Farm's Moseushi Vineyard in Kurisawa, Hokkaido. The winemaking is led by Romain, with the aim of making minimal intervention wines of purity and finesse. The vineyard is young, and the learning curve is steep. Already, though, we see wines of singular quality, and hinting at even greater things to come. We think it will be fascinating to see how this project develops over time.

The Thoughts of a Meadow is a blend of the bright, aromatic white wine varieties planted at Vineyard Moo. Pinot gris proivides body and a slightly tannic grip, and the other varieties add floral and fruit notes and bright acidity.

The grapes are harvested separately by cultivar to ensure optimal ripeness. They are then gently pressed and fermented at cool temperatures using wild yeasts. The fermentations are carried out mostly in stainless steel, with about 11% being aged in older French Oak barrels. Post-fermentation elevage was sur lies for 8 months before bottling without filtration.

The result is a bright, crisp wine with aromas and flavors of lemon, rose petal, and herbs. The balance is quite good (2023 was an atypically warm year in Hokkaido, leading to a lack of acidity in some wines), yielding a wine very enjoyable now, yet capable of aging a few years in bottle.

VARIETY	Pinot Gris 50%, Muller-Thurgau 20%, Sylvaner 18%, Gewurztraminer 10%, Pinot Blanc 1%, Savagnin 1%
VINEYARD	Vineyard Moo Moseushi District, Kurisawa-cho, Iwamizawa-shi, Hokkaido 100%
HARVEST DATE	9th, 12th October 2023
Brix @the Harvest	22.6°Brix (average)
BOTTLING	Bottled on: 6th October 2024 The number of bottles: 2,156（750ml）
ANALYSIS DATA	Alcohol: 11.9 % Total acidity: 8.1 g/L. Residual Sugar: 3.6 g/L.

12/Feb/2026