

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・モウ”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・モウ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स्टィングをしました。飲む場所が異なっても、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カ所です。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日
ピノ・グリ	50%			
ミュラー・トゥルガウ	20%			
シルヴァナー	18%	北海道岩見沢市栗沢町茂世丑	ヴィンヤード・モウ	2023/10/09,12
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स्ट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だろう。 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になるだろう。
-----	---

2026/02/24