

## MV 北のぼ



「北のぼ」は、北海道余市の木村農園の葡萄から造られた、伝統的なビン内二次醗酵方式のワインです。木村農園のきりりとしたおいしい酸を持つピノ・ノワール、シャルドネを最適なタイミングで収穫。岩見沢の醸造場 10R で、房のまま丁寧に搾って、純粋なフリーランの果汁だけを取り出し、自然の持ち味を活かすため、野生酵母で一次醗酵させました。

翌春、足利のココ・ファーム・ワイナリーにワインを運び、ワインに蔗糖と酵母を加え、すばやくビン詰し王冠で打栓。このティラージュビン詰(Tirage)後、ワインを暗く涼しい静かなセラーに寝かせました。一本一本のビンのなかでワインは二番目の醗酵を行いながら複雑さを増し、酵母が働いてデリケートで細かな泡を生み出します。そしてこのビン内二次醗酵後も、さらに香りの複雑さと口当たりの厚みを引き出すため、80 カ月以上ビン内でワインを酵母の澱と接触させました。ワインがビン内熟成で最高の状態になる頃、こころみ学園の園生たちが、毎朝毎晩ビンを 45 度ずつ回してルミアージュ(Remuage)を行い、澱をビンの口に集めました。その後、ビン口の澱を冷却機で凍らせ、王冠と同時に澱を取り除き(デゴルジュマン：Degorgement)、同質のワインを補って糖分を加えないナチュラル(Nature)の状態でもルク打栓し、ミュズレとワイヤーをかけました。

この“北のぼ”の特徴は、のびやかな酸、上品なコクにあります。造る工程のほとんど全てが手作業でつくられたこのスパークリング・ワイン、お楽しみいただければ幸いです。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
ピノ・ノワール	91%	北海道余市町登 木村農園	2017/10/06, 10, 12, 20	76%
			2016, 2015	15%
シャルドネ	9%		2017/10/08	3%
			2016, 2015	6%

醗酵	房のままプレス。フリーラン果汁の澱を軽く沈めた後、野生酵母にてステンレスタンクで醗酵。			
熟成	選抜酵母でのビン内二次醗酵をへて、さらに 80 カ月以上酵母の澱と接触させながら熟成。			
ビン詰	ビン詰日: 2018/07/06(ティラージュ) 2025/02/03(デゴルジュマン) アルコール: 12.4% 酸度: 7.7 g/L. 残糖: 1.2g/L.			

テイスティング コメント	サワーチェリーやカリンの果実の香りに、ヘーゼルナッツ、カスタード、ヨーグルト、カモミール、石灰などの香りが複雑に折り重なる。細かな泡が溶け込み、キレのある酸を丸みのあるボディが包んでいる、余韻に香ばしさや軽やかな渋みが続く。			
料理との相性	クレソンサラダ、焼き銀杏、椎茸のアヒージョ、餃子、鰻の白焼き、蕎麦、蒸し鮑肝ソース、アスパラガスの天婦羅、鱈寿司、宮崎地鶏炭火焼き、天かすとしば漬けのお茶漬け			
飲み頃	2025 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。			

2025/07/03