

2025 のぼっこ



ココ・ファーム・ワイナリーの秋、毎年一番初めにリリースされるヌーボー(新酒)がこの「のぼっこ」です。「のぼっこ」は毎年一番早く収穫される小公子種の葡萄から造ります。小公子種の葡萄は、日本の山葡萄から開発された葡萄品種で、ココ・ファーム・ワイナリーでは、2002年より、この小公子から赤ワインを造りはじめました。そして2005年からはこの小公子から田舎式醗酵ワインとして醗酵途中の泡のあるヌーボーを造り続け、2023年からは新しいラベルで登場しています。

2025年6月から8月の日本全体の気温は、1898年気象庁の統計開始以来、最も高い水準でした。2023年、2024年の記録を更新し、3年連続での「史上最も暑い夏」となったのです。5月には梅雨入り6月に梅雨明けと季節の進行が早く進んだことも原因でしょう。そんな猛暑の2025年、山形県上山の尾形さんや木村さんの畑では、晴天の乾燥した気候のなかで良質な小公子を収穫することができました。埼玉県熊谷市に近い滑川の葡萄畑では小公子種として最も早い7月30日が初収穫となりました。

これらの葡萄を醸造場では房ごと搾り、低温で野生酵母により醗酵させ、その後さらに温度を落としました。よりピュアに造るため酸化防止剤(亜硫酸塩)を加えず、ワインを冷やすことによってフレッシュな果実味や綺麗な酸、醗酵中にできた二酸化炭素の泡を残しました。その後ジューシーさをお楽しみいただくため無清澄・無濾過でビン詰しました。発泡性のあるペットナット(Pét-Nat: ペティヤン・ナチュラル Pétillant Naturel: 仏)の条件を備えた、気取りのない澆刺としたワインです。

開栓時に泡が噴き出すことがありますので、よく冷やして静かに王冠を開けてください。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
小公子	100%	山形県上山	尾形畑、木村畑	2025/08/09,18	58%
		埼玉県比企郡滑川	江南愛の家	2025/07/30	41%
		山梨県甲州市塩山	小川畑	2025/08/06	1%
収穫時の糖度(平均) 約18.5°Brix			収穫方法: 手摘み		

醗酵	葡萄は房ごと搾り、ジュースをステンレスタンクに入れ、約15°C~20°Cの温度で野生酵母により醗酵させる。醗酵後、状況を確認しながら澆引きを数回行うことで、果実の香りをよりクリアに引き出す。				
ビン詰	無清澄・無濾過でビン詰。	ビン詰日: 2025/09/03	本数: 3,460本 (750ml)		
	アルコール: 10.0%	酸度: 9.1g/L.	残糖: 4.1g/L.		

テイスティングコメント	色合いは明るいルビー色、香りはアセロラやクランベリーのような赤い果実に、フレッシュハーブ、等々しい印象。味わいは細やかな泡があり、華やかな果実味とグレープフルーツの様な豊富な酸とほろ苦さがフレッシュさを与える。黒砂糖のような風味がほのかにあり、オリの旨味と合わせ余韻に続く。				
料理との相性	生ハムとルッコラのサラダ、栃尾揚げ梅鱈のせ、茄子と茗荷のお浸し、鰹のたたきポン酢で、ちくわの磯辺揚げ、たことセロリのマリネ、鶏むねの梅しそ巻き、鴨肉のロースト ベリーソース、シェーブルチーズ				
飲み頃	2025年から2026年夏頃までフレッシュな果実味のある味わいが続く。酵母が元気なため泡が噴き出すことがあるので、氷水などでしっかり冷やし、揺らさずゆっくりと開栓する。				

2025/10/6