

2024 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。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。

「森と空」は、モウの多彩な白品種の個性が一本のワインに合わさるフィールドブレンドです。2024年はシャルドネを芯に、ソーヴィニヨン・ブラン、アリゴテほか晩熟な9品種をブレンドしました。シャルドネがボディと骨格の芯を担い、ソーヴィニヨン・ブランがハーブの鮮やかさを、アリゴテが引き締まった酸とミネラルを加え、シルバーナやサヴァニャン、リースリングが複雑さと奥行きを重ねています。2023年は鳥害と早摘みが凛とした緊張感を生みましたが、2024年は安定した秋のもとで品種ごとの個性がじっくりと引き出されました。日中の暖かさがBrix 21.3まで十分な熟度をもたらし、夜の冷え込みが酸の芯を守ったことで、9品種のフィールドブレンドならではの多層性がより前面に出た仕上がりです。アロマティック品種主体の「草を想う」とは対照的な、晩熟品種の酸と豊かさが活きた白ワインです。

※ 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カ所です。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日
シャルドネ	40%			
ソーヴィニヨン・ブラン	20%			
アリゴテ	18%			
シルバーナ	8%			
サヴァニャン	4%	北海道岩見沢市栗沢町茂世丑	ヴィンヤード・モウ	2024/10/23~27
ピノ・ブラン	3%			
ソーヴィニヨングリ	3%			
リースリング	3%			
セイベル	1%			
収穫時の糖度（平均） 約21.3°Brix				

醗酵・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。その後、優しく压榨し野生酵母を使って低温で醗酵を開始した。醗酵の大部分は野生酵母で行い、スムーズに完了させるために醗酵終盤に培養酵母を加えた。主にステンレスタンクで醗酵を行いフレンチオークの古樽（約20%）も使用。熟成はシュール・リーで約10カ月間。			
-------	--	--	--	--

ビン詰	無濾過でビン詰め。 アルコール: 12.3 %	ビン詰: 2025/9/25 酸度: 6.6 g/L.	本数: 2,721 本(750ml) 残糖: 2.8 g/L.
-----	----------------------------	--------------------------------	------------------------------------

テイस्टینگコメント	色合いはやや深みのある黄金色。香りは、熟した桃と洋梨の果実にハーブやビン熟由来の落ち着いたニュアンスが重なり複雑さを感じる。味わいはふくよかで丸みがあり、エレガント。豊かな果実味が長く続き、時間とともに穏やかな甘みが現れる。かすかな心地よい苦みが輪郭を整えて酸の余韻が長く続いていく。
--------------	--

料理との相性	キノコのタルティーヌ、サーモンのムニエル、銀ダラの西京焼き、鶏レバーのバテ、海老の天ぷら、豚ロースのソテー、チキンフリカッセ、カボチャのラビオリ、カマンベールチーズ
--------	--

飲み頃	2025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。 2029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。 10~12°Cで、やや冷やしてサーブすることで香りとテクスチャーが引き立ち、食事との相性も抜群に。
-----	---

2026/05/19