

2018 北のぼ ロゼ



「2018 北のぼロゼ」は、北海道余市の木村農園で、2018年に収穫されたピノ・ノワールを主体に造りました。よいスパークリングワインには豊かな酸が欠かせません。そこで木村農園では、葡萄を最適なタイミングで収穫。収穫後は岩見沢の醸造場(10R)で、葡萄を房のまま搾り、フリーランの果汁だけを取り出して、野生酵母で一次醗酵させました。

そして、翌2019年の春、このキュヴェ(原酒)を足利の醸造場(ココ・ファーム・ワイナリー)に運び、蔗糖と酵母を加え、すばやくビン詰して王冠で打栓しました。このティラージュビン詰後のワインは、涼しいセラーで78カ月間、ビン内で二番目の醗酵を行いました。ビン内二次醗酵中、このワインは、繊細で細かな泡を生み出し、ゆっくり熟成し、香りの複雑さとボディの厚みを加えていきました。

2025年の夏、最高の状態になったワインを、こころみ学園の園生たちが、毎朝毎晩ビンを開き45度ずつ回してルミューージュを行い、澱をビン口に集めました。その後、澱を冷却機で凍らせて取り除き、残糖を調整のうえ打栓し、ワイヤーをかけました。

ルミューージュやデゴルジュマンをはじめ、ほとんど全ての工程が手作業による「北のぼロゼ」。美しいバラ色、芳醇な香り、のびやかな酸、上品なコクをお楽しみいただければ幸いです。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
ピノ・ノワール	99%	北海道余市町登	木村農園	2018/10/11, 12, 13	85%
				2017/10/06, 10, 11, 12, 13, 20	10%
				2016/10/11, 26	2%
				2015	2%
シャルドネ	1%			2015/2016/2017	1%

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経て、さらに78カ月以上酵母の澱と接触させながら熟成。
----	---

ビン詰	ドサージュリキュールを加え、残糖調節をしてビン詰。 ビン詰日：2019/06/26(ティラージュ) 2025/12/08,09(デゴルジュマン) 本数: 1,586本 アルコール: 12.3% 酸度: 6.9 g/L. 残糖: 6.3g/L.
-----	---

テイスティング コメント	香りはイチゴやラズベリー、リンゴ等の果実にトーストやナッツ、カスタードなどオリ由来の香ばしい香りが加わり複雑に感じる。口当たりは泡がきめ細やか。穏やかで伸びやかな酸に旨味が乗った味わい。温度が上がってくると果実の甘やかさが出てきて、熟成と澱由来の香ばしさと相まって、余韻が長く続く。
-----------------	---

料理との相性	雲丹の湯葉包み、ホワイトアスパラのグリル、ホタテのポワレ ブールブランソース、蕪の含め煮、キノコのアヒージョ、スモークサーモンのカルパッチョ、蛤の天ぷら、茶碗蒸し、鶏ハム、カニクリームコロッケ、エビとブロッコリーのガーリック炒め、白カビタイプのチーズ
--------	---

飲み頃	2026年から2028年は、冷やし過ぎず、きめ細やかな泡と旨味をお楽しみください。
-----	---

2026/2/16