

2018 北のぼ ブラン・ド・ブラン



「北のぼ」は、北海道で収穫されたシャンパーニュの伝統的な葡萄品種を使いビン内二次醗酵方式で造ったスパークリングワインです。この「2018 北のぼ ブラン・ド・ブラン」は、2018年、北海道余市の木村農園で、きりりとしたおいしい酸を持つシャルドネを最も良いタイミングで収穫することができたことから誕生した「北のぼ」の中でも特別なワインです。

キュヴェ(原酒)は木村農園で2018年に収穫されたシャルドネ100%。キュヴェの醸造は岩見沢の醸造場10Rで、ブルース・ガットラヴはじめスタッフや研修生たちが、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。

翌年、足利のココ・ファーム・ワイナリーへ大切に運ばれたこのキュヴェに、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(Tirage)後、ワインを暗く涼しい静かなセラーに寝かせます。ワインはビンのなかで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。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、一定の温度と湿度環境のなかで、78カ月以上ビン内でワインを酵母の澱と接触させます。ワインがビン内熟成で最高の状態になった時、こころみ学園の園生たちが、毎朝毎晩ビンで45度ずつ回してルミューージュ(Remuage)を行い、澱をビンの口に集めます。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す。

最良の葡萄と、卓越した技術、そして醸造工程のほとんど全てが手作業で造られた「2018 北のぼ ブラン・ド・ブラン」。程よい柔らかさと爽やかなうま味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 | 収穫日 | 使用割合 |
|-----------------|--|--------------|--------------------|------|
| シャルドネ | 100% | 北海道余市町登 木村農園 | 2018/10/14, 15, 16 | 100% |
| 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 78 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: 2019/06/26(ティラージュ) 2025/12/10(デゴルジュマン) 本数: 1,126 本 アルコール: 13.0% 酸度: 6.8 g/L. 残糖: 4.5g/L. | | | |
| テイスティング コメント | 桃やリンゴの果実の香りにトースト、ブリオッシュ、カスタードなどイースト由来の香り、クルミや干し草など熟成由来の香りが折り重なって複雑。味わいはほのかな甘さがあり、丸みがある。酸味、旨味と塩気のようなミネラルがうまく融合し、熟成由来の香ばしさと相まって長い余韻をつくっている。温度が上がっても白ワインとして楽しめるので、その場合は大きめのグラスがよいだろう。 | | | |
| 料理との相性 | ホタテの焦がしバターソテー、鮑の酒蒸し、甘鯛の松笠焼き、車海老の塩焼き、マイタケの天婦羅、かにしゃぶ、きのこ鴨の治部煮、鶏のロースト、豚ヒレのソテー きのことクリームソース、和栗のモンブラン、カマンベール | | | |
| 飲み頃 | 2026 年から 2027 年は、旨味と果実味のある味わいが続く。 2027 年から 2033 年は、熟成感が増し、より複雑さが出てくるだろう。 | | | |