2013　北のぼ リザーヴ



「2013 北のぼ リザーヴ」は、伝統的なビン内二次醗酵と12年(2014-2026)の長期熟成による、自然と膨大な年月と寡黙な手仕事から生まれたスパークリング･ワインです。

キュヴェ(原酒)は日本屈指のワイン用葡萄栽培家･余市の木村さんが育てたピノ･ノワールとシャルドネとピノ・ムニエ。第一次醗酵のキュベ(原酒)は、ブルース・ガットラヴによるもので、ビン内二次醗酵やビン内熟成後のルミュアージュ､デゴルジュマンなどはココ･ファーム･ワイナリーで行いました。ちなみに、このピノ･ノワールの苗木“UCD5”は､ココ･ファーム･ワイナリーが木村農園のために用意した苗木で､この苗木からの特別な葡萄を､岩見沢のブルース･ガットラヴが房のまま丁寧に搾り野生酵母で一次醗酵させました。

2014年新緑の頃このキュヴェをココ･ファーム製造チームとこころみ学園生がティラージュビン詰。王冠で打栓されたワインを暗く涼しいセラーに静かに寝かせました。ビンのなかでは酵母が働いて二番目の醗酵を行い、デリケートで細かな泡を生み出しました。そしてこのビン内二次醗酵後、さらにワインは酵母と一緒に12年間の長い眠りにつき、ゆっくりと香りの複雑さや味わいの厚みと奥行きを増していきました。ワインが最高の熟成状態になった2025年～2026年冬、こころみ学園の園生たちが約60日間､毎朝毎晩ビンを45度ずつ回しルミュアージュ(Remuage)を行い澱をビンの口に集めました。その後、澱をマイナス30℃に凍らせ取り除くデゴルジュマン(Degorgement)を行い、同質のワインを補って、糖分を加えないナチュールの状態(ドサージュ･ゼロ)でコルク打栓しワイヤーをかけました。

陽はのぼる､美しき泡たちのぼる･･･たとえ逆境の日々にあっても、陽がのぼる明日を信じ、人生を慈しむために･･･ビン内二次醗酵によるワイン造り30余年の私たちの願いを込めた特別なワインです。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
ピノ・ノワール	78%	北海道余市郡余市町登町	木村農園	2013/10/10, 14, 15, 17, 21	78%
シャルドネ	21%			2013/10/4, 5, 7, 8	21%
ピノ・ムニエ	1%			2013/10/8	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、11 年 8 カ月間酵母の澱と接触させながら熟成を待った。
ビン詰	澱引き後、清澄せず無濾過でビン詰。 ビン詰日：2014/05/30(ティラージュ)　2026/1/27 (デゴルジュマン) アルコール：11.9%　　酸度：7.2 g/L.　　残糖：8.8 g/L.

テイスティングコメント	ラズベリーやりんご、レモンなどの果実の香りに、瓶内熟成による香ばしさや酵母の香りも感じる。口に含むと、ピノらしいアロマ、程よいコクや甘みがあり、りんごやレモン、シャープな酸味に、ほのかな渋みが味わいを引き締めている。リッチでエレガントな日本のスパークリングワイン。
料理との相性	生牡蠣（レモンと塩で）、真鯛のカルパッチョ、白子の揚げ春巻き、生ハムとグリッシーニ、ブランダードや豚のリエット、タルティーヌやカナッペなどのアペタイザー全般､シャウルスなどの白カビチーズ、クリームチーズにりんごや梨とハチミツを添えて
飲み頃	現在、飲み頃。よく冷やしてお召し上がりください。

2026/02/03