2025 農民ドライ

農民ドライは“日本の小粋な白ワイン”です。北の地方や標高の高いエリアの葡萄畑など、冷涼な気候に育った葡萄からなる引き締まった酸は ph を下げてワインを安定させ、ワインの健全さを保ちます。

「2025農民ドライ」は、北海道のミュラー・トゥルガウ、ケルナー、バッカス、そして長野のシャルドネ、ソーヴィニョン・ブランなど腕の良い葡萄栽培農家さんが育てた個性的な香りとしっかりした酸の白ワイン用葡萄から構成されています。ココ・ファーム・ワイナリーのヴィンヤード・リベルテやカミノ・ヴィンヤードの葡萄もブレンドされています。醸造場では、葡萄がそれぞれの良さを発揮できるようにシンプルな造りを心がけました。軽く搾って果皮と種を取り除いた果汁を一部混醸しながら、主にステンレスタンクで野生酵母や野生乳酸菌で自然に醗酵させました。ブレンド後はタンクで熟成し、軽く濾過してビン詰しました。

フレッシュで、クリーンで、雑味のないピュアな辛口白ワインです。たおやかな味わいも魅力で、生牡蠣に、そしてお寿司などの和食はもちろん、新鮮でバラエティ豊かな日本の食卓にもよく合います。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
ミュラー・トゥルガウ	46%	北海道余市町	2025/09/13, 16, 19, 23, 24, 27, 10/01, 04	46 %
ケルナー	39 %	北海道余市町	2025/09/27, 10/01, 04, 08, 10, 14, 18	36 %
			2024/11/01 2023/10/16, 19, 26, 27, 30, 11/03, 06	3 %
バッカス	4 %	北海道余市町	2025/09/13, 16, 20	4 %
シャルドネ	4 %	長野県高山村、安曇野	2025/09/08, 24, 10/05, 13	3 %
		山形県上山	2025/09/10, 18, 10/07	1 %
ソーヴィニョン・ブラン	4 %	長野県安曇野、高山村	2025/09/08, 12	3 %
		北海道余市町	2025/10/18, 2023/10/27, 30	1 %
その他	3 %	群馬県、山形県、山梨県、北海道	2025/09/08, 10, 18, 19, 25 2023/11/03, 06	3 %
収穫時の糖度（平均）19.4°Brix			収穫方法：手摘み	

醗酵	除梗した葡萄をやさしくプレスし得た果汁を 1 晩低温で静置、翌日デブルバージュ（醗酵前澱引き）でステンレスタンクへ移動。液温を 15℃～19℃以下に保ち、野生酵母で約 1 カ月醗酵。その後､野生乳酸菌による MLF（マロラクティック醗酵）を続けた。すべて混醸。
熟成	ステンレスタンクで約 5～6 カ月熟成。その後、澱引き・ブレンドし、濾過を行った。
ビン詰	ビン詰日：2026/03/24, 25, 04/01～04 本数：56,241本(750ml) 26,852本(375ml) アルコール：11.5% 酸度：4.6 g/L. 残糖：2.9g/L.

テイスティング コメント	香りにはシトラスやカリン、青りんご、レモングラスを思わせるフレッシュな印象が広がる。 味わいは爽やかな辛口で、みずみずしい酸味と果実味がバランス良く感じられ、軽快ながらも中盤にかけてふくらみがある。余韻には海藻を思わせるミネラル感と、ハーブや柑橘の皮のようなほろ苦さが現れ、味わいに心地よいアクセントを与えている。
料理との相性	新玉ねぎのサラダ、生牡蠣レモン添え、春キャベツのコールスロー、タコのカルパッチョ、切り干し大根、甘鯛のポワレ、アジの塩焼き、じゃがいもとチーズのガレット、蒸し鶏、山菜のお浸し、かき菜と桜えびのパスタ、生シラスのオリーブオイル和え
飲み頃	2026 年から 2028 年は、フレッシュな味わいを楽しめる。2028 年からは、熟成により一体感のある味わいへと変わっていくだろう。

2026/06/25

2025 Noumin Dry

Noumin Dry is our entry-level white wine. A blend of Muller-Thurgau, Kerner, Bacchus, Chardonnay, Sauvignon Blanc and others . The wine is a flinty, aromatic, gentle white, and an ideal accompaniment to fish or simply prepared poultry.

VARIETY	Muller-Thurgau 46 %, Kerner 39 %, Bacchus 4%, Chardonnay 4%, Sauvignon Blanc 4 %, Others 3%	
VINEYARD	Hokkaido 90%, Nagano 6%, Gumma 2%, Yamagata 2%	
HARVEST DATE	Muller-Thurgau	13, 16, 19, 23, 24, 27 / 09/2025 01, 04 / 10/2025
	Kerner	27/09/2025, 01, 04, 08, 10, 14, 18 / 10/2025 01 / 11/2024 16, 19, 26, 27, 30 / 10/2023, 03, 06 / 11/2023
	Bacchus	13, 16, 20 / 09/2025
	Chardonnay	08, 10, 18, 24 / 09/2025, 05, 07, 13 / 10/2025
	Sauvignon Blanc	08, 12 / 09/2025 18, 27, 30 / 10/2023
	Others	08, 10, 18, 19, 25 / 09/2025, 03, 06 / 11/2023
Brix @the Harvest	19.4°Brix (average)	
BOTTLIING	Bottled on: 24, 25 /03/2026, 01, 02, 03, 04 /04/2026 The number of bottles: 56,241（750ml） 26,852(375ml)	
ANALYSIS DATA	Alcohol: 11.5% Total acidity: 4.6 g/L. Residual Sugar: 2.9g/L.	

25/Jun/2026