

カリフォルニア委託醸造
2025オークバレル白



昭和 59 年(1984 年)ワイン造りに着手した私たちは、優れたワイン用葡萄を求めて、平成元年(1989 年)海を渡り、カリフォルニア・ソノマに 5 ヘクタールのワイン用葡萄畑を確保しました。現地の"クライン・セラー"の協力を得て、15 年契約で葡萄畑を借りたのです。この葡萄畑に支柱を立て、葡萄の苗木植えもこころみ学園の園生や職員たちが行いました。葡萄が実るようになってからは、このカリフォルニア産の葡萄を日本に運びワインの醸造も行っていました。2004 年以降は、こころみ学園の旧友、マット・クラインさんに醸造を委託し、現地でビン詰めして“Friends of COCO”の銘柄で、ココ・ファーム・ワイナリーだけのカリフォルニア・ワインを輸入し、皆さまにご紹介しています。

マット・クラインさんは、クライン・セラーズのオーナー、フレッド・クラインさんの弟でカリフォルニア内陸部に広がるジンファンデルや、マタロ、プティット・シラー、カリニャンなどカリフォルニアの歴史そのものと言える自根の古樹から、優れたワインを輩出している知る人ぞ知る腕のよい醸造家です。このマット・クラインさんに醸造を委託し、ココ・ファーム・ワイナリー取締役ブルース・ガットラヴやココ・ファーム・ワイナリーのスタッフが監修している「オークバレル白」。その原料葡萄に、私たちは世界中で栽培され、産地によって実に多彩な表情を見せるシャルドネを選びました。カリフォルニアの大地で生まれ、十分に熟したシャルドネ種のみが醸造場で選果され、丁寧に压榨されます。その風味に富んだ果汁はすぐにフランス産オーク樽へ移されます。

さまざまなメリットを伴うオーク樽を使うことにより、ワインにはバニラ、クリーム、スパイスなどの豊かな風味が与えられ、酸味はなめらかになります。樽熟成の後、軽くオリ引きしてブレンド。ビン詰前に濾過を行うことで味わいを安定させ、華やかな辛口白ワインにまとめられていきます。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日
シャルドネ	74%	カリフォルニア クラークスバーグ	2025年9月1週目
シュナン・ブラン	26%		

本数：5,987本（750ml）	アルコール：14.0%
------------------	-------------

テイस्टینگ コメント	淡いペールゴールドの色調。香りは白桃、カリン、青りんごといった果実に、ミントを思わせる爽やかなニュアンスが重なり、フレッシュな印象を与える。口当たりはミディアムボディで、酸と果実味のバランスに優れ、石を思わせるミネラルが余韻を引き締めている。
料理との相性	冷奴、パンコントマテ、スパニッシュオムレツ、舌平目のムニエル、蟹みその甲羅焼きグラタン、シーフードドリア、おでん、海老の天ぷら、鶏肉とキノコのクリーム煮、鱈とジャガイモのブランダード
飲み頃	2026 年から 2030 年は、フレッシュで豊かな果実味のある味わいが続く。 2030 年からは、熟成により一体感が増して、なめらかさと香ばしさ熟成感も出てくるだろう。

2026/08/10