

2020 オークバレル赤

カリフォルニア委託醸造



オークバレルとは櫨の木の樽のこと。「2020 オークバレル赤」は樹齢 100 年以上のものを含む貴重な古木の葡萄を使用したワイン通のための本格的なワインで、樽のニュアンスがお好きな方にはなかなか好評です。すぐに飲む場合は、デキャンタに移すか、大ぶりのグラスで空気に触れさせて、ゆっくり楽しむことをおすすめします。エキス分、パワー、複雑味に富み、力強く広がりのあるバランスのよいフルボディの赤ワインです。牛肉、子羊、鴨料理のよきパートナーとなることでしょう。熟成させたチーズやウォッシュチーズ、ラクレットとも美味しく召し上がっていただけます。現在も充分楽しめ、長期熟成も可能。これから年を重ね、複雑さを増すことも間違いありません。

1989 年、日本のこころみ学園の農夫たちによって、カリフォルニア・ソノマに葡萄の苗木が植えられました。このことをきっかけに、こころみ学園とカリフォルニアの葡萄畑の縁が生まれ、カリフォルニアの良質な葡萄を原料として、こころみ学園の旧友マツト・クラインさんにココ・ファーム・ワイナリーが醸造を委託するようになりました。ココ・ファーム・ワイナリーでのみ販売中のこのカリフォルニアワイン、お楽しみいただければ幸いです。

葡萄品種	産地
カリニャン	
ジンファンデル	
プティット・シラー	カリフォルニア
ムールヴェードル	
アリカンテ・ブーシェ	

分析値	アルコール: 14.5 % 酸度: 6.2 g/L. 残糖: 6.1g/L.
-----	--

テイスティング コメント	色合いは濃いガーネット。香りはカシスやドライプルーンにユーカリや杉、チョコレート、なめし皮など複雑に香りを感じる。口当たりは骨格のあるタンニンと丸みのある果実味が調和して滑らかな印象。余韻は長く、しなやかな渋みが続く。
料理との相性	パテドカンパーニュ、トマトのチーズ焼き、レバニラ炒め、四川麻婆豆腐、チリコンカン、鶏肉とナッツの豆鼓炒め、ビーフストロガノフ、コックオバン、ラムチョップ
飲み頃	2023 年～27 年は、果実味主体の風味と力強い渋みが続くだろう。 2028 年からは、熟成によりタンニンが柔らかくなり、上品でコクのある味わいに変わっていくだろう。

2023/03/08