

2016 北ののぼロゼ



「2016 北ののぼロゼ」は、ピノ・ノワールの日本屈指の栽培家である北海道余市の木村農園で収穫されたピノ・ノワールをメインに造りました。良いスパークリングワインには豊かな酸が欠かせません。良い酸をもちつつ熟した果実を収穫するために、余市では数回に分けて最適なタイミングで収穫を行いました。収穫後は岩見沢の醸造場 10R winery(トアール：代表ブルース・ガットラヴ)で、葡萄を房のまま軽く搾り、フリーランの果汁だけを取り出して、野生酵母で一次醗酵させました。

そして翌 2017 年春、このキュヴェ(原酒)を足利のココ・ファーム・ワイナリーに運び、蔗糖と酵母を加え、すばやく王冠で打栓しビン詰しました。このティラージュビン詰の後は、涼しいセラーに静かに寝かせました。ワインはビン内で二次醗酵しながら繊細で細やかな泡を生み出し続け、さらに 67 カ月間酵母の澱と接触しながら、ゆっくり熟成していきました。この長い熟成の時を経て、ワインは、香りの複雑さとボディの厚みを増していき、いよいよ 2023 年春、最高の状態になったワインを、こころみ学園の園生たちが約 60 日間毎朝毎晩ピンを 45 度ずつ回してルミュアージュを行いました。その後ビン口の澱を冷却機でマイナス 30℃まで凍らせ、デゴルジュマン(澱抜き)を行い、最後にアッサンブラージュ法で 2022 年北海道余市の藤澤農園産のツヴァイゲルトの赤ワインを少量加えて、味わいと香りのバランスを整え、ナチュラルの状態に打栓し、ワイヤーをかけました。

優れた葡萄栽培家による上質な葡萄、世界基準の醸造家による丁寧な醸造、ルミュアージュやデゴルジュマンなどの寡黙な手仕事、膨大な歳月により生み出された“北ののぼロゼ”。

美しいバラ色、芳醇な香り、のびやかな酸、上品なコク・・・お楽しみいただければ幸いです。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
ピノ・ノワール	98%	北海道余市町	木村農園	2016/10/02, 10, 11, 26	98%
ツヴァイゲルト	2%		藤澤農園	2022/10/25, 28, 29	2%

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、さらに 67 カ月間酵母の澱と接触させながら熟成を待った。
ビン詰	ビン詰日: 2017/08/04 (ティラージュ) 2023/04/03(デゴルジュマン) アルコール: 12.8 % 酸度: 7.3 g/L. 残糖: 0.4g/L. ドサージュ: 0g/L.

テイスティング コメント	色合いは明るいサーモンピンク。香りはピンクグレープフルーツやフランボワーズに、トーストや紅茶、ナッツ、澱の香りが加わり複雑に感じる。味わいは泡がきめ細やかでしっかりとした酸と共に果実の甘やかさを感じ、余韻に澱からくる香ばしさと旨味を感じる。
料理との相性	ホタルイカとわかめの酢味噌和え、キノコのアヒージョ、スモークサーモンと春菊のカルパッチョ、ボルシチ、蛤の天ぷら、ホタテのコロッケ、アランチーニ、海老の棒春巻き、ディアボラ風チキンソテー
飲み頃	2023 年から 2026 年は、フレッシュで華やかな印象。冷蔵庫や氷水でよく冷やして、きめ細やかな泡を楽しんで。2027 年からは熟成感と香ばしさが合わさり、複雑さや余韻がさらに伸びるだろう。

2023/05/14