

## 2019 のぼ ブリュット



陽は昇る、美しき泡立ち上る……「のぼ」は、ビン内二次醗酵方式で造られたスパークリングワインです。ビンの中で酵母が細かい泡をつくるこのビン内二次醗酵によって、過去数世紀にわたってフランスのシャンパーニュ地方をはじめ世界中で偉大なスパークリングワインが生み出されています。

ココ・ファーム・ワイナリーのスパークリングワイン「のぼ」は、こころみ学園の葡萄畑で、大切に育てられたリースリング・リオン種の葡萄から原酒(キュベ)を造ります。大量生産を行わず、澱をビン口に集めるルミューージュも、澱を凍らせて抜くデゴルジュマンも、すべて手作業によるものです。この辛口の「のぼブリュット」は、澱を凍らせて取り除いた後、同じワインで補填したドサーージュ0(ゼロ)で、いわゆるナチュラルのスパークリングワインです。このワイン、「リースリング・リオンはスパークリングワインにしてみたなら面白いものになるのではないか」と思いつき、とりあえずは自分たちのために試しに造りはじめたものでした。ココ・ファーム・ワイナリーのスタッフみんなが泡のワインを飲むことが大好きだったのも忘れてはいけない理由です。1996年のぼドゥミセックが、2000年九州沖縄サミットの晩餐会の席でサーヴィスされました。このことは、本当に光栄なことと感じております。そしてこれからもこの名誉にお応えできるよう、私たちは常に初心を忘れず、さらに厳しく、その高い品質を維持していく覚悟でおります。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
リースリング・リオン	95%			2019/09/09, 10	95%
プティ・ヴェルドー	4%	栃木県足利市田島	こころみ学園	2019/09/09	4%
アルバリーニョ	1%			2019/09/09	1%
収穫時の糖度(平均) 約19.2°Brix		収穫方法: 手摘み			

醗酵	葡萄を房のままプレスし、フリーランと低圧力で搾られた部分のみを使用。果汁をステンレスタンクに入れ、野生酵母で醗酵させる。ビン内二次醗酵は、特別に選別された乾燥酵母を添加して醗酵させた。
熟成	ステンレスタンクで澱とともに、約8カ月間熟成。
ビン詰	ビン内二次醗酵を経て、約33カ月酵母の澱と接触させながら熟成。 ビン詰日: 2020/06/25(ティラーージュ) 2023/04/01(デゴルジュマン) 本数: 1,482本 アルコール: 12.6% 酸度: 6.0g/L. 残糖: 0.6g/L.

テイスティングコメント	レモンピール、グレープフルーツ、青りんごに加えレモングラスやカモミールの香り。口当たりはフレッシュでタイト。上品な酸ときめ細やかなクリーム状の泡が口中に広がり、胡桃、ブリオッシュのような香ばしさと火打石など硬質な印象に加え、旨味やほのかな苦みが全体を支え最後までしっかり味わいが続いていく。
料理との相性	キャビアベルーガ、コシアブラのお浸し、キャロットラペ、白子のムニエル、百合根饅頭、真鯛のソテー ラヴィゴットソース、花ズッキーニのフリット、烏賊とそら豆の炒め物、牡蠣のオイル漬け、十割蕎麦、シャウルス、マロングラッセ、柚子ソルベ
飲み頃	2023年から2025年は、冷蔵庫や氷水でよく冷やし最初はすっきりとした味わいを、次に熟した香りや温度による変化を、ゆっくりと楽しむことをお勧めする。2026年から2033年は、熟成により複雑性と持続性が増し、味わいの向上が期待できる。

2023/06/30