

## 2016 北ののぼ Special Cuvée



「2016 北ののぼ Special Cuvée」は、ココ・ファーム・ワイナリーがつくる「北ののぼ」のなかでも特別なワインです。どこが特別かといいますと、2016年は北海道余市の木村農園からきりりとしたおいしい酸を持つ素晴らしいシャルドネやピノ・ムニエが収穫できたため、シャルドネ種 51%、ピノ・ムニエ種 33%のキュヴェ(原酒)から造られている点です。2012年から造りはじめ 2016年2月に発売を開始した「北ののぼ」のキュヴェ(原酒)は、木村農園のピノ・ノワールが主体でした。

岩見沢の醸造場 10R では、木村農園で大切に育てられた 3種の葡萄を房のまま丁寧に搾り、純粋なフリーランの果汁だけを取り出し、野生酵母で一次醗酵させました。

このキュヴェを、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、すばやくビン詰して王冠で打栓。このティラージュ(Tirage)ビン詰後、キュヴェの入ったワインビンに暗く涼しい静かなセラーに寝かせました。一本一本のワインは、ビンのなかで酵母が働いて二番目の醗酵を行いながらデリケートで細かな泡を生み出していきました。そしてこのビン内二次醗酵後も、さらに香りの複雑さと口当たりの厚みを引き出すため、80カ月以上ビンのなかでワインを酵母の澱と接触させました。ワインがビン内熟成で最高の状態になった 2022年冬から、こころみ学園の園生たちが、毎朝毎晩ビンに 45度ずつ回してルミアージュ(Remuage)を行い、澱をビンの口に集めました。その後、ビン口の澱を冷却機で凍らせ、王冠と同時に澱を取り除き(デゴルジュマン: Degorgement)、同質のワインを補って、糖分を加えないナチュラル(Nature)の状態にコルク打栓し、ミュズレとワイヤーをかけました。

シャンパーニュ地方と同じセパージュで、同じビン内二次醗酵で、工程のほとんど全てが人間の手によって造られたこのスパークリング・ワイン、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
シャルドネ	51%				51%
ピノ・ムニエ	33%	北海道余市町	木村農園	2016	33%
ピノ・ノワール	16%				16%

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、さらに約 72カ月間酵母の澱と接触させながら熟成。	
ビン詰	ビン詰日: 2017/08/03 (ティラージュ)      2023/07/27 (デゴルジュマン) アルコール: 12.7%      酸度: 6.0 g/L.      残糖: 0.2 g/L.	

テイスティング コメント	カリンやリンゴの果実の香りに、ヨーグルトやカモミール、クルミなどの香りが折り重なって感じる。味わいはキレのある酸とミネラル感がうまくとまり、余韻に香ばしさや軽やかな渋みが続いていく。
料理との相性	セロリとマスカットのサラダ、ザワークラウト、ヤムウセン、トマトのおでん、マッシュルームのアヒージョ、鰻の煮ごり、甘鯛の松笠焼き、太刀魚の白焼き、蒸し鮑肝ソース、銀杏の天婦羅、鱈寿司、宮崎地鶏炭火焼き
飲み頃	2023年から2026年は、フレッシュな果実味が続く。2027年から2033年は、一体感が増し、味わいに熟成感が出てくるだろう。