

2023 のぼっこ



ココ・ファーム・ワイナリーの秋、毎年一番初めにリリースされるヌーボー(新酒)がこの「のぼっこ」。日本の山葡萄から澤登晴雄氏によって開発された小公子種の葡萄から、ココ・ファーム・ワイナリーでは、2000年代初頭より例年、田舎式醗酵ワインとして、このヌーボーを造り続けてきました。

2023年夏、気温は全国的に平年を大きく上回り、1898年から統計を開始した日本の平均気温偏差は過去最高を記録しています。山形県上山の葡萄畑では晴天の乾燥した気候のなかで良質な小公子を収穫することができました。一方、埼玉県熊谷市に近い滑川の葡萄畑では、小公子種として最も早い7月25日に収穫となりましたが、収量はとても少なく、小公子種の他に収穫時期の早い白ワイン用品種(バッカス、ヴィニョール、プティ・マンサン)をブレンドし、バランスを楽しみながら造ってみました。

醸造場では葡萄を房ごと搾り、低温で野生酵母により醗酵させ、その後さらに温度を落としました。よりピュアに造るため酸化防止剤(亜硫酸塩)を加えず、ワインを冷やすことによってフレッシュな果実味や綺麗な酸、醗酵中にできた二酸化炭素の泡を残しました。ジューシーさをお楽しみいただくため無清澄・無濾過でビン詰めしました。発泡性のあるペットナット(Pét-Nat: ペティヤン・ナチュラル Pétillant Naturel: 仏)の条件を備えた、気取りのない澆刺とした赤ワインです。

開栓時に泡が噴き出すことがありますので、よく冷やして静かに王冠を開けてください。

| 葡萄品種 | 品種割合 | 産地 | 畑 | 収穫日 | 使用割合 |
|------------------------|------|----------|-------------|------------|------|
| 小公子 | 80% | 山形県上山 | 尾形畑 | 2023/08/19 | 79% |
| | | 埼玉県比企郡滑川 | 江南愛の家 | 2023/07/25 | 1% |
| バッカス | 13% | 長野県安曇野 | 季来里ふぁーむ・すずき | 2023/09/04 | 13% |
| ヴィニョール | 6% | 山梨県甲州市塩山 | 小川畑 | 2023/08/31 | 6% |
| プティ・マンサン | 1% | 栃木県栃木市 | ぶどうの会 | 2023/08/31 | 1% |
| 収穫時の糖度(平均) 約21.9° Brix | | | 収穫方法: 手摘み | | |

| | | | | | |
|-----|---|--|--|--|--|
| 醗酵 | 葡萄は房ごと搾り、ジュースをステンレスタンクに入れ、約15°C~20°Cの温度で野生酵母により醗酵させる。醗酵後、状況を確認しながら澆引きを数回行うことで、果実の香りをよりクリアに引き出す。 | | | | |
| ビン詰 | 無清澄・無濾過でビン詰。 ビン詰日: 2023/09/16 本数: 2,098本 (750ml) アルコール: 12.3% 酸度: 5.4g/L 残糖: 5.0g/L. | | | | |

| | |
|--------------|---|
| テイस्टینگコメント | 色合いはラズベリーレッド、香りはダークチェリーやザクロの赤い果実に、カカオやクローヴ、甘草、腐葉土を複雑に感じる。味わいは穏やかな泡に、赤いフルーツの果実味と伸びやかな酸がうまく溶け合い、余韻に澆の旨味とほのかな苦みが続いていく。 |
|--------------|---|

| | |
|--------|---|
| 料理との相性 | 生ハムとピーツのサラダ、厚揚げ豆腐、茄子と茗荷のお浸し、鯉の藁焼き、お好み焼き、手羽元と大根の甘辛煮、蕪と豚バラ肉のポトフ、鴨肉のロースト ベリーソース、ラム肉のスパイシー餃子、鶏レバーの生姜煮 |
|--------|---|

| | |
|-----|--|
| 飲み頃 | 2023年から2025年まで、フレッシュな果実味のある味わいが続くだろう。酵母が元気なため泡が噴き出すことがあるので、氷水などでしっかり冷やし、揺らさずゆっくりと開栓する。 |
|-----|--|

2023/10/11