

## 2023 ルビーの泡



「ルビーの泡」という名前のワインを最初に造ったのは、2017年のことでした。

私たちは2004年頃から小公子という赤ワイン用葡萄から「のぼっこ」というヌーボー(新酒)を造ってきました。日本の山葡萄から澤登春雄氏によって作出された小公子は、色が濃いのにタンニンが少なく豊かな酸味とさくらんぼやざくろのような味わいが特徴です。

この小公子の酸に着目して、「のぼっこ」をつくる過程の遊び心から「ルビーの泡」は生まれました。良いスパークリングワインにはしっかりとした豊かな酸が必要不可欠だからです。日本の山葡萄のルーツを生かしたいという思いもありました。

「2023 ルビーの泡」は2023年真夏に山形県上山で収穫された小公子種の葡萄から造りました。小公子が持つ繊細かつクリアな果実の風味を引き出すため、この葡萄のフリーランの果汁のみを集めステンレスタンクで約3週間、野生酵母で醗酵させました。その後、培養酵母を加えず王冠でビン詰し、繊細な赤い果実の風味とスパークリング・ワインとしての味わいのバランスが整うまで、約5カ月間ビン内で醗酵・熟成させました。そして、ころも学園の園生たちが手作業で毎朝毎晩45度ずつビンを回しながらルミュアージュ。2024年2月にビン口を凍らせ澱を抜いてコルクでビン詰しました。

野生酵母だけで造られた豊かで元気な泡、透きとおるルビー色、きれいな酸味……。スパークリングワインの爽やかさと赤ワインのリッチな果実味。いいとこどりのワインです。敬愛するイタリアの“ランブルスコ”や世界中で造られている冷やして飲む赤いスパークリングワインのように、スタイリッシュな魅力をお伝えできれば幸いです。酸化防止剤を加えていません。よく冷やしてどうぞ。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
小公子	100%	山形県上山	木村畑	2023/08/17	67%
			尾形畑	2023/08/19	33%
収穫時の糖度(平均) 約21.8°Brix			収穫方法: 手摘み		

醗酵	葡萄を房ごと、フリーラン・弱い加圧で搾ったジュースをステンレスタンクに入れ、野生酵母により醗酵が始まるのを待つ。醗酵後、状況を確認しながら澱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。
熟成	澱引き後、目標の残糖分のタイミングでビン詰し、ビン内醗酵を行いながら約5カ月間熟成。
ビン詰	ビン詰日: 2023/09/15(ティラージュ) 2024/02/22(デゴルジュマン) 本数: 1,303本      アルコール: 11.5%      酸度: 5.3 g/L.      残糖: 7.0g/L.

テイस्टینگコメント	色合いは鮮やかなルビー色。香りはブルーベリーやプラムの果実に甘草やインク、ポプリなどの香りが複雑に広がる。泡は細かく溶け込んで口中に感じ、フレッシュな酸と果実の甘みがたっぷりで柔らかい質感と余韻を楽しめる。
料理との相性	玉ねぎとにんじんのクミンマリネ、筍の煮物 花山椒添え、鶏レバーの甘辛煮、鯖サンド、そら豆のフリット、炭火焼き椎茸、静岡おでん、玉ねぎのかき揚げ、お好み焼き、四川風麻婆豆腐、イワシと黒オリーブのパスタ
飲み頃	2024年から2026年は、フレッシュでクリーンな味わいを楽しめる。2027年からは、一体感が増してまろやかさが出てくるだろう。

2024/04/22