

第41回収穫祭記念白ワイン



北海道のミュラー・トゥルガウ、ケルナー、バッカス、シルヴァーナ、そして長野のソーヴィニヨン・ブランなど、腕の良い契約栽培農家さんが育てた個性的な香りとしっかりした酸の葡萄からなる“日本の小粋な白ワイン”です。ココ・ファーム・ワイナリーの新しい葡萄畑 ヴィンヤード・リベルテのミュラー・トゥルガウやバッカスもブレンドされています。醸造場ではシンプルな造りを心がけ、軽く搾って果皮と種を取り除いた果汁を一部混醸しながら、主にステンレスタンクで野生酵母や野生乳酸菌で自然に醗酵させました。ブレンド後はタンクで熟成し、軽く濾過してビン詰しました。北の地方や標高の高いエリアの葡萄畑など、冷涼な気候に育った葡萄からなる引き締まった酸は pH を下げてワインを安定させ、ワインの健全さを保ちます。フレッシュで、クリーンで、雑味のないピュアな辛口白ワインです。たおやかな味わいも魅力で、生牡蠣に、そしてお寿司などの和食はもちろん、新鮮でバラエティ豊かな日本の食卓にもよく合います。ラベルイラストは堀口忠彦さんです。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
ミュラー・トゥルガウ	60%	北海道余市	長谷川農園、荒農園、ヴィンヤードリベルテ、相馬農園	2023/09/22, 28, 10/01, 05, 11, 14, 16, 19, 20, 23	60%
ケルナー	18%	北海道余市	長谷川農園、相馬農園、荒農園	2023/10/16, 19, 20, 23, 11/18	18%
バッカス	11%	北海道余市 長野県安曇野	ヴィンヤードリベルテ 季来里ふぁーむ・すずき	2023/09/15, 20, 27 2023/09/04	10% 1%
ソーヴィニヨン・ブラン	6%	長野県高山村、安曇野 北海道余市	角藤農園、 季来里ふぁーむ・すずき 荒農園	2023/09/08, 11 2023/10/27	5% 1%
シルヴァーナ	5%	北海道余市	荒農園	2023/11/10, 18	5%
収穫時の糖度（平均）18.7°Brix		収穫方法：手摘み			

醗酵	除梗した葡萄をやさしくプレスし得た果汁を1晩低温で静置し、翌日デブルバージュ（醗酵前澱引き）でステンレスタンクへ移動。香りを逃さないように液温を22°C以下に保ち、野生酵母で約1カ月醗酵。その後、野生乳酸菌によるMLF（マロラクティック醗酵）を続けた。
熟成	ステンレスタンクで約4~5カ月熟成。その後、澱引き・ブレンドし、濾過を行った。
ビン詰	ビン詰日：2024/03/25~29 アルコール：12.3% 酸度：4.1 g/L. 残糖：1.8g/L.

テイस्टینگコメント	色合いは淡いライムグリーン。香りはグレープフルーツや洋ナシの果実に、カシスの芽や吟醸香などフレッシュさを感じる香り。味わいはさっぱりとした辛口。やさしい酸と果実味を感じる。余韻のハーブや柑橘の皮のような苦み渋みがアクセントになっている
料理との相性	甘鯛のポワレ、山ウドのきんぴら、じゃがいもとチーズのガレット、白菜のステーキ、桜海老のかき揚げ、カサゴの天麩羅、山菜のお浸し、パスタジェノベーゼ
飲み頃	2024年~2027年 フレッシュな味わいを楽しめるだろう。 2028年~熟成により一体感のある味わいへと変わっていくだろう。

2024/08/23