

2017 北ののぼロゼ



「2017 北ののぼロゼ」は、日本屈指のピノ・ノワール栽培家である北海道余市の木村農園で収穫されたピノ・ノワールをメインに造りました。良い酸をもちつつ熟した果実を収穫するために、余市では最適なタイミングで収穫を行い、収穫後は岩見沢の醸造場 10R winery(トール:代表ブルース・ガットラヴ)で、葡萄を房のまま軽く搾り、フリーランの果汁だけを野生酵母で一次醗酵させました。

そしてこのキュヴェ(原酒)を、翌 2018 年春、足利のココ・ファーム・ワイナリーに運び、蔗糖と酵母を加えずやく王冠でビン詰しました。この王冠でのティラージュビン詰の後、涼しいセラーに静かに寝かせました。ワインはビン内で二次醗酵しながら繊細で細やかな泡を生み出し続け、さらに 71 カ月間酵母の澱と接触しながら、ゆっくり熟成していきました。この約 6 年間の醗酵と熟成の時を経て、ワインは、香りの複雑さとボディの厚みを増していき、いよいよ 2024 年春、最高の状態になったワインを、こころみ学園の園生たちが、約 60 日間毎朝毎晩ビン を 45 度ずつ回してルミュアージュを行いました。その後ビン口の澱をマイナス 30°C の冷却液で凍らせてデゴルジュマン(澱抜き)を行い、最後に特別な赤ワイン※を少量加えて味わいと香りのバランスを整え、コルクで打栓しワイヤーをかけました。※アッサンブラージュに用いた 2023 年産のツヴァイゲルトは余市の藤澤さんからココ・ファーム・ワイナリーが栽培を引き継いだヴィンヤード・リベルテのファーストヴィンテージの赤ワインです。

優れた葡萄栽培家による上質な葡萄、世界基準の醸造家による丁寧な醸造、ルミュアージュやデゴルジュマンなどの寡黙な手仕事と長い年月により生み出された“北ののぼロゼ”です。

美しいバラ色、芳醇な香り、のびやかな酸、上品なコク・・・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
ピノ・ノワール	76%	北海道余市町	木村農園	2017/10/20	76%
ムニエ	22%			2017/10/15	22%
ツヴァイゲルト	2%		ヴィンヤード・リベルテ	2023/10/20, 22, 25	2%

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 71 カ月間酵母の澱と接触させながら熟成。
ビン詰	ビン詰日：2018/07/06(ティラージュ) 2024/06/06(デゴルジュマン) 本数: 1,521 本 アルコール: 12.6% 酸度: 9.8 g/L. 残糖: 1.5g/L.

テイスティング コメント	色合いはサーモンピンク。香りはラズベリーやアセロラにトーストやナッツなど澱由来の香りが加わり複雑に感じる。味わいはドライで泡がきめ細やか。フレッシュで伸びやかな酸に加えて果実の甘やかさがあり、余韻に澱からくる香ばしさや旨味を感じ長い余韻が続く。
料理との相性	ホタルイカとわかめの酢味噌和え、キノコのアヒージョ、ボルシチ、スモークサーモンと春菊のカルパッチョ、蛤の天ぷら、ホタテのコロッケ、鮎の塩焼き蓼酢、ディアボラ風チキンソテー、海老の棒春巻き
飲み頃	2024 年から 2027 年は、フレッシュで華やかな印象。冷蔵庫や氷水でよく冷やして、きめ細やかな泡を楽しんでいただきたい。2027 年からは、熟成感と香ばしさが合わさり複雑さや余韻がさらに伸びるだろう。

2024/09/12