

2024 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」です。2002年よりココでは、日本の山葡萄から開発された小公子種の赤ワインを造りはじめ、2005年からはこの小公子から田舎式醗酵ワインとして醗酵途中の泡のあるヌーボーを造り続けてきました。

2024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。猛暑の2024年、山形県上山の尾形さんや木村さんの畑では、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31日が初収穫となりました。

これらの葡萄を醸造場では房ごと搾り、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。その後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・ナチュール 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	99%	山形県上山	尾形畑、木村畑	2024/08/10,11	67%
		埼玉県比企郡滑川	江南愛の家	2024/07/31	31%
		山形県上山	尾形畑、木村畑	2022/08/23,24	1%
コリーヌ・ヴェルト	1%	山形県上山	カミノ・ヴィンヤード	2024/8/22	1%
収穫時の糖度(平均) 約19.8°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: 2024/08/28	本数: 2,980本 (750ml)		
	アルコール: 10.7%	酸度: 9.1g/L.	残糖: 1.3g/L.		

テイスティングコメント	色合いは、明るイルビー色。香りはアセロラやクランベリーの実、フレッシュハーブ、黒砂糖などの若々しい印象。味わいは細やかな泡があり、華やかな果実味とレモンのような豊富な酸がフレッシュさを演出する。余韻に澆の旨味とハーブの様なほろ苦さが続いていく。				
料理との相性	グリーンサラダ、栃尾揚げ梅鯉のせ、茄子と茗荷のお浸し、鯉のたたきポン酢で、ちくわの磯辺揚げ、牡蠣フライ、海老入り生春巻き、鴨肉のロースト ベリーソース、鶏レバーの生姜煮、シェーブルチーズ				
飲み頃	2024年から2025年までは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。				

2024/10/07