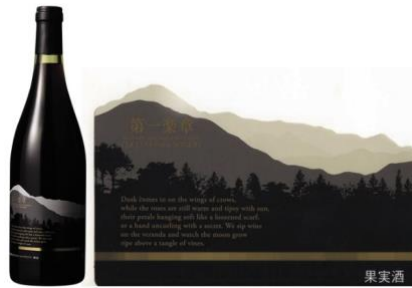


2022 第一楽章



1950年代、計算や読み書きが苦手な少年たちとその担任教師が急斜面の山を切り開き 600本あまりの葡萄の苗木を植えました。この急斜面の葡萄畑では開墾以来除草剤を一切撒いたことがありません。現在、ココ・ファーム・ワイナリーの自家畑であるこころみ学園の葡萄畑では、除草剤も化学肥料も使用せず、減農薬で葡萄を栽培しています。立っているだけでも困難な山頂の急斜面の自家畑をはじめ、日当たりが良く水はけの良い自家畑では1年中空の下で、手間をおしまぬ農作業が行われています。

日本固有の赤ワイン用葡萄品種であるマスカット・ベリーAは、ココ・ファーム・ワイナリーがワインを造りはじめる1984年以前から栽培してきた葡萄品種です。長い間栽培してきた葡萄品種ですが「第一楽章」は、よく熟したほんとうに上質なマスカット・ベリーAが収穫できた年のみ造られます。2022年秋、ココ・ファーム・ワイナリーでは、すべての葡萄を野生酵母(天然の自生酵母)により醗酵させましたが、野生酵母で赤ワインの醗酵を初めて行ったのは、1996年この「第一楽章」でした。

「2022 第一楽章」は、急斜面の頂上や佐野市赤見の山の自家畑で完熟したマスカット・ベリーAを大切に摘み取り、選果を徹底しながら手除梗しました。醸造場では真に個性豊かなワインを目指してワインを見守りました。熟した果実の味わいと複雑さを持つ自然のままのワインに仕上げるため、清澄やフィルターによる濾過をしていません。手を加えることを最小限に抑えてビン詰しました。

開栓する数時間前にボトルを立てて澱を沈め、ゆっくりと注いで、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
マスカット・ベリーA	100%	栃木県足利市田島	こころみ学園	2022/10/03, 04, 31, 11/01	90%
		栃木県佐野市赤見		2022/10/25	10%
収穫時の糖度 (平均) 約21.3°Brix			収穫方法: 手摘み		

醗酵	手除梗した葡萄を軽く破碎してステンレスタンクと甕に入れる。15°Cの室温を保持しながら1日1~2回ピジャージュを行い、十分な色素と風味を抽出する。2~4週間醸した後マストを搾り、ワインを皮と種から分ける。その後、古樽内で野生乳酸菌によるMLF(マロラクティック醗酵)を続ける。
----	--

熟成	フランス産オークの古樽で約11~13カ月熟成。
----	-------------------------

ビン詰	澱引き後、清澄せず無濾過でビン詰。ビン詰日: 2023/12/20 本数: 2,934本 (750ml) アルコール: 11.2% 酸度: 6.4 g/L. 残糖: 3.9 g/L.
-----	--

テイスティングコメント	イチゴジャム、サワーチェリー、ブラッドオレンジの熟した果実の滑らかな香りにジュニパーベリー、ナツメグなどのスパイス、ビターチョコ、野薔薇、鉱物的なニュアンスも加わり複雑、味わいはフレッシュな細かい酸や上品なタンニンと共に凝縮感のある旨味も重なりタイトな余韻が長く続いていく。
-------------	---

料理との相性	フルーツマトのサラダ、シマエビと蛤の炊き合わせ、鹿刺し、マグロの漬け、鳥ときのこのフリカッセ、うな重、鴨のロースト、仔羊の香草パン粉焼き、ピーマンの肉詰め、きりたんぼ鍋、ホワイトスティルトン、ヴァランセ、あんみつ、岡田のパンヂュウ
--------	---

飲み頃	2025年から2027年は、フレッシュさと華やかな味わいを楽しめる。 2028年から2035年は、香ばしさなど熟成の兆しが出はじめ、なめらかさと一体感が更に増し、味わいの向上が期待できる。
-----	---