

2024 農民ドライ



農民ドライは“日本の小粋な白ワイン”です。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。

「2024農民ドライ」は、腕の良い葡萄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白ワイン用葡萄からなるワインです。ココ・ファーム・ワイナリーのヴィンヤード・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。

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。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
ミュラー・トゥルガウ	46%	北海道余市	2024/09/28, 10/01, 04, 08, 11, 14	46 %
ケルナー	27 %	北海道余市	2024/10/04, 08, 11, 14, 18, 21, 25 11/01	27 %
ソーヴィニヨン・ブラン	9 %	長野県高山村、安曇野市	2024/09/06, 13	7 %
		北海道余市	2024/10/18, 31	2 %
バッカス	7 %	北海道余市	2024/09/28, 30	7 %
シャルドネ	5 %	山形県上山	2024/09/05, 13, 10/12, 13	5 %
シルヴァーナ	3 %	北海道余市	2024/11/01	3 %
プティ・マンサン	2 %	群馬県前橋市	2024/10/04, 09	2 %
その他	1 %	山形県、北海道、群馬県	2024/09/30, 10/01, 13, 18, 25	1 %
収穫時の糖度（平均）19.5°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、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 21℃以下に保ち、野生酵母で約 3 週間醗酵。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。すべて混醸。
熟成	ステンレスタンクで約 5～6 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：2025/04/01～05 本数：40,468本(750ml) 15,380本(375ml) アルコール：12.4% 酸度：4.3 g/L. 残糖：0.9g/L.
テイスティングコメント	香りは洋ナシの果実に、カシスの芽、レモングラス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がアクセントになっている
料理との相性	甘鯛のポワレ、デコボンと新玉ねぎのサラダ、蛸のカルパッチョ、山ウドのきんぴら、じゃがいもとチーズのガレット、メバルの塩焼、山菜のお浸し、かき菜と桜えびのパスタ
飲み頃	2025 年から 2028 年は、フレッシュな味わいを楽しめる。 2028 年からは、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。

2025/05/12