

## 2021 のぼ ドゥミセック



陽は昇る、美しき泡立ち上る……「のぼ」は、ビン内二次醗酵方式で造られたスパークリングワインです。ビンの中で酵母が細かい泡をつくるこのビン内二次醗酵によって、過去数世紀にわたってフランスのシャンパーニュ地方をはじめ世界中で偉大なスパークリングワインが生み出されています。

ココ・ファーム・ワイナリーのスパークリングワイン「のぼ」は、こころみ学園の葡萄畑で、大切に育てられたリースリング・リオン種の葡萄から原酒(キュベ)を造ります。大量生産を行わず、澱をビン口に集めるルミューージュも、澱を凍らせて抜くデゴルジュマンも、すべて手作業によるものです。

実はこのワイン、「リースリング・リオンはスパークリングワインにしてみたら面白いものになるのではないか」と思いつき、とりあえずは自分たちのために試しに造りはじめたものでした。ココ・ファーム・ワイナリーのみんなが泡のワインを飲むことが大好きだったのも忘れてはいけません。理由です。「のぼ」は2種類。ドゥミセックとブリュットです。この「2021 のぼドゥミセック」は、酸と甘さのバランスがとれたひかえめな甘さです。

2000年九州沖縄サミット晩餐会の席で、「1996 のぼドゥミセック」がサーヴィスされたことは、ほんとうに光栄なことでした。これからもこの名誉にお応えできるよう、私たちは常に初心を忘れず、さらに厳しく、その品質を維持していく覚悟でおります。

| 葡萄品種                 | 品種割合 | 産地       | 畑        | 収穫日            | 使用割合 |
|----------------------|------|----------|----------|----------------|------|
| リースリング・リオン           | 95 % | 栃木県足利市田島 | こころみ学園   | 2021/09/08, 13 | 95 % |
| プティ・マンサン             | 5 %  |          |          | 2021/09/04     | 5 %  |
| 収穫時の糖度（平均）約17.5°Brix |      |          | 収穫方法：手摘み |                |      |

|     |                                                                                                                                             |  |  |  |  |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
| 醗酵  | 葡萄を房のままプレスし、フリーランと低圧力で搾られた部分のみを使用。果汁をステンレスタンクに入れ、野生酵母で醗酵させる。ビン内二次醗酵は、特別に選別された乾燥酵母を添加して醗酵させた。                                                |  |  |  |  |
| 熟成  | ステンレスタンクで澱とともに、約8カ月間熟成。                                                                                                                     |  |  |  |  |
| ビン詰 | ビン内二次醗酵を経て、約35カ月酵母の澱と接触させながら熟成。<br>ビン詰日：2022/05/27（ティラージュ） 2025/04/23（デゴルジュマン）<br>本数：972本      アルコール：11.6%      酸度：6.0g/L.      残糖：20.7g/L. |  |  |  |  |

|                 |                                                                                                                                             |  |  |  |  |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
| テイスティング<br>コメント | グレープフルーツ、八朔、洋梨に加え、レモングラスや蜂蜜の香り。口当たりは柔らかく上品な酸ときめ細やかなクリーム状の泡が口中に広がり、和栗やブリオッシュのような香ばしさと干し草などの熟成香、優しい甘みが重なり複雑。ほのかな苦みと旨味が全体を支え最後までしっかり味わいが続いていく。 |  |  |  |  |
| 料理との相性          | 生ハムとフェネルのサラダ、雲丹のフラン、トリュフオムレツ、蒸し鮑の肝ソース、和牛の黒タン、とうもろこしのリゾット、稚鮎のフリット、マナガツオ西京焼き、せり鍋、鴨フォアグラのテリーヌ、シェーブルチーズ、タルトタタン、ヌガーグラッセ                          |  |  |  |  |
| 飲み頃             | 2025年から2027年は、冷蔵庫や氷水でよく冷やしすっきりとした味わいを楽しんだ後、温度変化による熟した香りを堪能することをお勧めする。2028年から2035年は、一体感が増し味わいにも熟成感が出てくる、10年以上の長期熟成も可能。                       |  |  |  |  |

2025/06/19