

2024 ルビーの泡



「ルビーの泡」という名前のワインを最初に造ったのは、2017 年のことでした。私たちは 2004 年頃から小公子という赤ワイン用葡萄から「のぼっこ」というヌーボー(新酒)を造ってきました。日本の山葡萄から澤登春雄氏によって作出された小公子は、色が濃いのにタンニンが少なく豊かな酸味とさくらんぼやざくろのような味わいが特徴です。この小公子の酸に着目して「のぼっこ」をつくる過程の遊び心から「ルビーの泡」は生まれました。良いスパークリングワインにはしっかりした豊かな酸が必要不可欠だからです。

2024 年ヴィンテージは、小公子が持つより繊細かつクリアな果実の風味を引き出すため、山形で育った葡萄のフリーランの果汁を集め、ステンレスタンクで約 3 週間醗酵。培養酵母を加えずビン詰し、繊細な赤い果実の風味とスパークリングワインとしての味わいのバランスが整うまで、約 8 カ月間ビン内で醗酵・熟成させ、こころみ学園の園生たちが手作業で毎朝毎晩 45 度ずつビンを回しながらルミューアージュ。その後、ビン口を凍らせデゴルジュマンしました。

野生酵母だけで造られた豊かで元気な泡、透きとおるルビー色、きれいな酸味…。スパークリングワインの爽やかさと赤ワインのリッチな果実味。いいとこどりのワインです。敬愛するイタリアの“ランブルスコ”や世界中で造られている、冷やして飲む赤いスパークリングワインのようにスタイリッシュな魅力をお伝えできれば幸いです。酸化防止剤を加えていません。よく冷やしてどうぞ。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
小公子	100%	山形県上山	尾形畑	2024/08/10	90%
				2023/08/19, 2022/08/24	4%
			木村畑	2023/08/17, 2022/08/23	6%
収穫時の糖度（平均）約21.4°Brix			収穫方法：手摘み		

醗酵	葡萄を房ごと、フリーラン・弱い加圧で搾ったジュースをステンレスタンクに入れ、野生酵母により醗酵が始まるのを待つ。醗酵後、状況を確認しながら澱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。
熟成	澱引き後、目標の残糖分のタイミングでビン詰し、ビン内醗酵を行いながら約 8 カ月間熟成。
ビン詰	ビン詰日：2024/09/10(ティラージュ) 2025/05/23(デゴルジュマン) 本数：580 本 アルコール：10.8% 酸度：8.4 g/L. 残糖：0.7g/L.

テイスティングコメント	色合いは鮮やかなルビー。香りはラズベリーやクランベリーの実に甘草や木炭、薔薇などの香りが華やかに広がる。泡は口中で元気に弾け、酸と果実の風味がたっぷりでフレッシュな味わいを存分に楽しめる。
料理との相性	生ハムとトルタフリッタ、チョリソー、新玉ねぎのスライスポン酢、そら豆のフリット、炭火焼き椎茸、玉ねぎのかき揚げ、お好み焼き、とんかつ、コロッケ、鶏唐揚げ、イワシと黒オリーブのパスタ、ラザーニャ、バーベキュー
飲み頃	2025 から 2027 年は、フレッシュな味わいを楽しめる。2027 年からは一体感が増してまろやかさが出てくるだろう。

2025/06/12