

# 1996 ココ・ファーム・ワイナリー ぐらんのぼ



私たちの造る、最も優雅で最も複雑なスパークリングワイン「ぐらんのぼ」は、ワインに精通した人たちが満足できるようなシャンパーニュ・スタイルのワインです。

「1996 ぐらんのぼ」はフランスのシャンパーニュ地方の代表的なブドウ品種、白葡萄のシャルドネと黒葡萄のピノ・ノワールを、両品種ともその熟成のピークで別々に収穫し、房のまま压榨機に入れます。房を懇切丁寧に搾り、豊かで力強くなめらかな「フリーラン」の果汁だけを取り出します。そして複雑さを出すため、ステンレスタンクとオーク樽を併用した発酵をおこないます。複雑でバランスがとれた、継ぎ目のないようなワインを造るため、個々のロットのテイastingに何時間も費やした後、最終的なブレンドを決めました。そして北海道産グラニュー糖とシャンパーニュ専用酵母を加え、シャンパーニュ方式の「瓶内二次発酵」を行うためすばやく瓶詰めします。この二次発酵によってワインは複雑さを増し、スパークリングワインが発泡するためのデリケートな泡が生れるのです。発酵終了後も、さらなる香りの複雑さと口当たりの厚み引き出すため、ワインを酵母の澱と接触させながら6～8年間熟成を続けます。（フランス語で「ティラージュ」の過程）ワインが瓶内熟成で最高の状態になったとき、ワインの口抜きによって澱を取り除き、シャンパーニュ・コルクを丁寧に打栓します。仕上がるワインは、優雅さと強さ、複雑さと奥ゆかしさが調和した、真に優れたスパークリングワインです。

## テクニカル・データ

品種:	シャルドネ、ピノ・ノワール
畑:	カリフォルニア・カーネロス
発酵:	ステンレスタンクとオーク樽を併用して発酵。
熟成:	瓶内二次発酵をへて、更に10年6ヶ月間酵母の澱と接触させながら熟成を待った。
瓶詰:	瓶詰日: 1997/9/20 (ティラージュ) 2008/4/4,5 (ドサーージュ) 本数: 523本 (750ml) アルコール: 13.30% 酸度: 0.64 gm./100 ml. 残糖: 0.19%

## このワインについて

テイasting・コメント:	「1996年ぐらんのぼ」は、シャンパン方式による辛口スパークリングワインで、10年以上もの熟成期間を経て造られる。申し分のない細やかな泡立の銅褐色をしたワインは、そこに秘められている力と奥行きを暗示する最初のサイン。焼きたてのパンの香りにまじって、蜂蜜、レモン、レーズン、クリーム・ブリュレといったよく熟成した香りを感じる。口に含むと、このワインのもつ、満ち足りた滑らかな口当たりと、クリーミーな泡立ちがエレガントで更に惹きつけられるだろう。
料理との相性:	軽めの料理からコクのある料理まで: キャビア、牡蠣のグラタン、フォアグラのテリーヌ、しゃぶしゃぶ、毛蟹の甲羅焼き、マグロのカマ焼き、蕎麦、フレッシュチーズ
飲み頃:	すぐにお飲みいただいても十分な熟成をお楽しみいただけます。