

2006 ココ・ファーム・ワイナリー こころみシリーズ 北のスパークリング



“こころみシリーズ”可能な限りベストなワインを作ろうという私たちの新しい試みです。異なる畑の様々なブドウを使用したこの限定発売プログラム。この私たちの“試み”をぜひお試しください。

北海道余市で栽培されるミュラー・トゥルガウと岩見沢で栽培されるシルヴァーナからできるワインはしっかりと酸味を持ちます。このおいしい酸を活かして、スパークリングワインを造ったらおもしろいのではないかと思います、スパークリングワインにしました。(良いスパークリングワインにはしっかりとおいしい酸味が必要不可欠です。) どちらの品種もその熟成のピークで別々に収穫され、房のまま圧搾機に入れられます。房を丁寧に搾り、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。そして品種の個性を活かす為、ステンレスタンクの中で醗酵がおこなわれます。

最終的なブレンドの決定後、二次発酵のための砂糖と専用の酵母を加え、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されます。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3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、スパークリングワインです。

テクニカル・データ

品種:	ミュラー・トゥルガウ、シルヴァーナ		
畑:	北海道余市、北海道岩見沢		
醗酵:	ミュラー・トゥルガウは除梗し、シルヴァーナは房のままプレス。フリーラン果汁のオリを軽く沈めた後、選抜酵母にてステンレスタンクで醗酵。		
熟成:	瓶内二次発酵をへて、更に33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: 2010/4/20,21	本数: 1462本	
分析値:	アルコール: 12.4%	酸度: 0.76g/100 ml.	残糖: 0.41%

このワインについて

テイスティング・コメント:	2006年北のスパークリングは、シャンパン方式による繊細でエレガントなスパークリングワイン。さわやかな青リンゴと白い花の華やかな香り、いきいきとした酸とレモングラスやジンジャーのような清涼感のある味わいで、やや辛口。
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:	現在から1~2年後: 熟成により深い麦藁色となり、まるやかに成長するだろう。