

2005 ココ・ファーム・ワイナリー 農民ロツ



ボルドーは王様です。

これは疑いのないことです。ボルドーは凝縮感のある見事なワインを作り出す本場と言ってもよいでしょう。その名はフル・ボディの力強い赤ワイン、高級、血統の代名詞ともなっています。その場所は起伏のある農場、綺麗に手入れされた庭、壮大なシャトー・・・

そんなボルドーのような王様に誰もがなりたいたと思っています。人々はボルドーのようなワインをつくりたいがために、カベルネ・ソーヴィニオンやメルロといったボルドー品種を、国境を越え、遠く離れた自分の畑に移植し始めました。日本はその点では新入りなので、長い時間と経験が必要です。しかし、その経験を積むためつくられてきた日本のワインの多くが、ボルドーとは似つかない、味のないものでした。

私たちはそのボルドーの誘惑に負けませんでした。日本にはボルドー品種が野生に育っていたので、作ろうと思えば作れたかもしれませんが。作る機会はいくらでもありました。しかし、なぜつくろうとしなかったのか。それは、良い葡萄に出会えなかったからです。よい葡萄だと聞いて実際畑に行ってみると、いつも不満が残りました。ほとんどの葡萄は味が単純で果実味やストラクチャーに欠けていました。

しかし、上山のカベルネ・ソーヴィニオンやメルロに出会った時、チャンスを逃がしていたことに気づきました。私たちが好む日本のワインを生み出せる畑がそこにはあり、そしてその畑でつくられた葡萄を手に入れることができたのです。

結果は・・・？ ぜひ、飲んでみてください。カベルネやメルロの果実味、ストラクチャー、ノートンの引き締まるような酸、樽熟の甘い香り・・・このワインはボルドーやイタリア（“ロツ”はイタリア語で“赤”の意味）ではありません。果実味と希望に満ち溢れた日本の赤ワインです。

テクニカル・データ

品種 / 畑:	カベルネ・ソーヴィニオン (山形県上市市)、メルロ (山形県上市市)、ノートン (栃木県足利市田島町)		
収穫:	2005/9/21 ~ 10/30	収穫時の糖度: 20.7°Brix (平均)	
発酵:	完熟したぶどうを選果し、より良い房のみを除梗しステンレスタンクに入れる。あるものは野生酵母で、あるものは特別に厳選された乾燥酵母を入れ、それぞれに合ったやり方で醗酵させる。十分に皮から成分を抽出するため、高めの温度を維持し、ピジューアージュしながら2週間から3週間醸す。その後マストを搾り、ワインを皮と種から分け、小樽に移しマロラクティック醗酵を促す。		
熟成:	オークの小樽で21~22ヶ月熟成。一部はステンレスタンクで22ヶ月熟成。		
瓶詰:	瓶詰日: 2007/9/19	本数: 10,363本 (750ml)	
	アルコール: 11.4%	酸度: 0.600 gm./100 ml.	残糖: 0.08%

このワインについて

テイस्टィング・コメント:	色は中心が漆黒、外側にいくにしたがい深紅色。香りはブラックベリー、ラズベリー、リキュール、プラム、コーヒー、ドライハーブ、タール、タバコ。口は丸く、ピュアなミディアム・ボディ。果実味があり、やさしい渋味の後味。
料理との相性:	程よくコクのある料理: 小羊の香草焼き、鴨のグリル、ローストポーク、焼鳥(たれ)ミートソースの Pasta、トマトと茄子のチーズグラタン、ピザ、ハンバーグ。
飲み頃:	今から2010年頃まで: 熟成によって、よりなめらかで複雑なワインとなるでしょう。