

## 2003 ココ・ファーム・ワイナリー のぼ ブリュット



「のぼ」は、過去数世紀にわたってフランスのシャンパン地方で培われてきた、本格的なシャンパン方式で造られたスパークリングワインです。日本の伝統的なブドウ品種から造られ、さわやかな辛口の、芯のある高貴なスタイルに仕上がっています。ワインは大量生産を行わず、すべて手作業で瓶詰めされています。

実はこのワイン、「リースリング・リオンと甲州は、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始めたものでした。それにココ・ファーム・ワイナリーの全スタッフがシャンパンを飲むのが大好きだったのも、忘れてはいけない理由です。

1996年のぼドゥミセックが、2000年沖縄サミット晩餐会の席でサービスされ、このワインは一躍脚光を浴びることとなりました。このことは、本当に光栄なことと感じております。そしてこれからもこの名誉にお応えできるよう、私たちはさらに厳しい管理体制のもと、その高い品質を維持していく覚悟でおります。

### テクニカル・データ

品種:	リースリング・リオン		
畑:	栃木県足利市田島町		
収穫:	2003/9/12, 17 収穫時の糖度 18.9°Brix		
発酵:	ブドウ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。果汁の清澄は小型で細身のステンレスタンクを用い、その後ブルミエキュヴェ酵母を添加。15 ~ 17 で発酵させた後、古いフレンチオークに澱引き。		
熟成:	25%は5ヶ月間、古樽で、残り75%は2ヶ月間古樽に入れた後、ステンレスタンクで熟成させた。第1次発酵終了後にティラージュ瓶詰し、瓶内での第2次発酵が行われる間、35ヶ月間酵母の澱と接触させながら熟成。		
瓶詰:	瓶詰日: 2004/5/21 (ティラージュ)	2007/4/14 (ドサーージュ)	本数: 567 本
	アルコール: 12.2%	酸度: 1.005 gm./100 ml.	残糖: 0.13%

### このワインについて

テイasting・コメント:	「2003のぼブリュット」は、シャンパン方式による辛口のスパークリングワイン。蒼白い藁色を呈するこのワインは、グラスのなかでクリ・ミーで細かな泡が絶え間なく立ちのぼる。スパイスや干し草、青リンゴ、ミネラルや石の風味、さらにリースリング・リオンの典型的な香りと言われるクルマミが控えめなアロマを構成し、口当たりはレモンなどの柑橘系のもので強いミネラル系の刺激が混ざり、エレガントさを醸し出している。酸味やキニーネに似た苦みによりしっかりした後味に仕上がったこのワインは、思わず食欲を湧かせてくれる。
料理との相性:	軽めの料理や和食など：生牡蠣、イクラのカナッペ、生ハム、中華風前菜、お寿司、真鯛のお造り、ハマグリのお酒蒸し、カレイの唐揚げ、白身魚の天ぷら、蕎麦せいろ
飲み頃:	現在から3~5年後：現在でも楽しめるが、熟成により、深くまろやかに成長するだろう。