

1995 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。

私たちはまず、フランスのシャンパーニュ地方の代表的なブドウ品種、白のシャルドネと黒ブドウのピノ・ノワール、そして日本の葡萄であるリースリング・リヨンからスタートしました。品種と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。房を懇切丁寧に搾られ、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がおこなわれます。

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、最終的なブレンドが決定されます。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を引き出すため、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、リースリング・リヨン、ピノ・ノワール | | |
| 畑: | カリフォルニア・カーネロス、栃木県足利市田島町・開拓園 | | |
| 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8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: 2007/4/14 | 本数: 675本 | |
| | アルコール: 12.40% | 酸度: 0.54 gm./100 ml. | 残糖: 0.16% |

このワインについて

| | |
|----------------|--|
| テイasting・コメント: | 1995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、8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、白桃、クリーム・ブリュレといった香りを感じる。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: | 現在から1～2年後：熟成により深いサーモン色となり、まろやかに成長するだろう。 |