

2006 ココ・ファーム・ワイナリー こころみシリーズ 栗沢ブラン



A Cocoromi Series wine

From COCO FARM & WINERY

Vintage : 2006
Grape Varieties : 33% Sauvignon 29% Pinot Gris
22% Gewürztraminer 16% Kerner
Vineyard location : Nakazawa Vineyard,
Kurisawa-cho, Hokkaido 100%

Pursue some path, however narrow and crooked,
in which you can walk with love and reverence.
-Henry David Thoreau

製造者：有限会社ココ・ファーム・ワイナリー

“こころみシリーズ”は、可能な限りベストなワインを造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。このこころみ学園のワイン醸造場ならではの“こころみ”をぜひお試しください。

日本でよいワインをつくるには場所も大切です。

夏は比較的湿度の低い北海道はワイン用ぶどうの生育に適していますが、早くから厳しい冬がやってきます。このような気候では、ぶどうが熟するのに必要な日光を得るため、南向きの斜面を選ぶことが重要です。札幌の東部、石狩川と夕張川の合流地点に最適な丘があります。ちょうどその場所に高品質のワイン用ぶどうをつくっている熱心な栽培家、中澤夫妻がいます。若い二人ではありますが、北海道でのワインづくりに関して、二人合わせて20年以上の経験があります。

その3ヘクタールの畑も若いのですが、いろんな試みをしています。私たちは話し合いによって、4種類の北ヨーロッパ原産の品種、ピノ・グリ、ゲヴェルツ・トラミナー、シルヴァーナ、ケルナーを栽培してもらうことにしました。初めの考えでは、ひとつひとつの品種がそれぞれ良かったので、単品で瓶詰めする予定でした。しかし、2006年は全てをブレンドしたほうが素晴らしかったので、ブレンドすることにしました。ぶどうは別々に収穫し、別々に醗酵させました。ゲヴェルツとケルナーは、ぶどうの香りをより引き出すために、除梗した後果汁に皮を数時間つけこみました。ピノ・グリとシルヴァーナは除梗せずプレスしました。ジュースはステンレスタンクに入れ、それぞれ野生酵母で醗酵。ぶどうが熟していたので、補糖はしませんでした。醗酵後、オリ引きして数週間熟成、テイastingでブレンドを決め、瓶詰めしました。

とてもシンプルな作りですが、やさしくつくったので、香り高い、純粋で深いワインです。

乾杯・・・

テクニカル・データ

品種:	シルヴァーナ、ピノ・グリ、ゲヴェルツ・トラミナー、ケルナー		
畑:	北海道岩見沢市栗沢町		
収穫:	2006/10/12~27	収穫時の糖度: 21.1°Brix	
醸造:	あるぶどうは房全体をプレス、あるぶどうはスキンコンタクトをしてからプレスし、フリーランのみをステンレスタンクに入れる。ぶどうの香りを逃がさないように、ゆっくりと野生酵母で醗酵。短期間のオリづけの後、ブレンド、ろ過し、瓶詰め。		
瓶詰:	瓶詰日: 2007/6/6	本数: 1,589本 (750ml)	
	アルコール: 12.10%	酸度: 0.720gm./100 ml	残糖: 0.295%

このワインについて

テイastingコメント:	「2006 栗沢ブラン」は、淡い黄色。香りは薔薇の花びら、ライチ、蜜、熟した林檎、生姜。口に含むと、レモンのコンポート、パイナップル。やわらかく、複雑な辛口。余韻は長くやさしい。
料理との相性:	さっぱりした料理、鯉の薄作り、鯛のカルパッチョ、帆立の刺身、焼き魚のレモン添え、えびカツ、カニ飯、チキンの香草焼きなど。
飲み頃:	今すぐでも、2017年頃までも美味しく召し上がれます。もちろん、長期熟成も可能です。円熟した奥深いワインとなるであろう。