

MV 北ののぼ



「北ののぼ」は、北海道余市の木村農園の葡萄から造られた、伝統的なビン内二次醗酵方式のワインです。木村農園のきりりとしたおいしい酸を持つピノ・ノワール、シャルドネを最適なタイミングで収穫。岩見沢の醸造場10Rで、房のまま丁寧に搾って、純粋なフリーランの果汁だけを取り出し、自然の持ち味を活かすため、野生酵母で一次醗酵させました。

翌春、足利のココ・ファーム・ワイナリーにワインを運び、ワインに蔗糖と酵母を加え、すばやくビン詰し王冠で打栓。このティラージュビン詰(Tirage)後、ワインを暗く涼しい静かなセラーに寝かせました。一本一本、ビンのなかでワインは二番目の醗酵を行いながら複雑さを増し、酵母が働いてデリケートで細かな泡を生み出します。そしてこのビン内二次醗酵後も、さらに香りの複雑さと口当たりの厚みを引き出すため、66カ月以上ビン内でワインを酵母の澱と接触させました。ワインがビン内熟成で最高の状態になった2022年冬から、こころみ学園の園生たちが、毎朝毎晩ビンに45度ずつ回してルミアーージュ(Remuage)を行い、澱をビンの口に集めました。その後、ビン口の澱を冷却機で凍らせ、王冠と同時に澱を取り除き(デゴルジュマン: Degorgement)、同質のワインを補って糖分を加えないナチュラル(Nature)の状態でコルク打栓し、ミュズレとワイヤーをかけました。

この“北ののぼ”の特徴は、のびやかな酸、上品なコクにあります。造る工程のほとんど全てが手作業で造られたこのスパークリング・ワイン、お楽しみいただければ幸いです。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
ピノ・ノワール	73%	北海道余市町	木村農園	2015	37%
				2016	36%
シャルドネ	27%			2015	19%
				2016	8%

醗酵	房のままプレス。 フリーラン果汁の澱を軽く沈めた後、野生酵母にてステンレスタンクで醗酵。				
熟成	選抜酵母でのビン内二次醗酵を経て、さらに 66 カ月以上酵母の澱と接触させながら熟成。				
ビン詰	ビン詰日: 2017/08/03(ティラージュ) 2023/02/02(デゴルジュマン) アルコール: 12.1% 酸度: 6.9 g/L. 残糖: 1.0g/L.				

テイスティング コメント	カリンや洋梨の果実の香りに、ヨーグルトやカモミール、石灰などの香りが折り重なって感じる。味わいはキレのある酸がまるみのあるボディを包み、余韻に香ばしさや軽やかな渋みが続いていく。				
料理との相性	クレソンサラダ、焼き銀杏、マッシュルームのアヒージョ、里芋のフリット、鰻の白焼き、甘鯛の松笠焼き、太刀魚のムニエル、蒸し鮑肝ソース、さやいんげんの天婦羅、鱈寿司、宮崎地鶏炭火焼き				
飲み頃	2023～2025 年 フレッシュで豊かな果実味のある味わいが続くだろう。 2026 年からは、熟成により一体感が増して、香ばしさや熟成感も出てくるだろう。				

2023/03/14