

2010 ココ・ファーム・ワイナリー 農民ロツソ



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・ソーヴィニヨ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、味の悪いものでした。

私たちはそのボルドーの誘惑に負けませんでした。日本ではボルドー品種がいたる所で育てられていたので、作るうと思えば作れたかもしれません。作る機会はいくらでもありました。しかし、なぜつくりや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、優れた栽培農家の葡萄に出会った時、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、樽熟の甘い香り・・・“ロツソ”はイタリア語で“赤”の意味ですが、このワインはボルドーやイタリアではありません。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:	カベルネ・ソーヴィニヨン 54% メルロ 26% タナ 7% マスカット・ベイリーA 4% 甲州 4% ノートン 3% その他 2%
畑:	山形・上山 栃木・大平町 栃木・足利 長野・高山村 山梨・勝沼 埼玉・熊谷 群馬・赤城
収穫:	2010/9/29, 10/4,6,7,15,21,28
醱酵:	完熟した葡萄をココ・ファーム・ワイナリーで選果して、より良い房のみを除梗しステンレスタンクに入れ、野生酵母で醱酵させる。十分に皮から成分を抽出するため、高めの温度を維持し、ルモンタージュしながら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、オークタンク、一部はステンレスタンクに移しマロラクティック醱酵を促す。
熟成:	オークタンク、ステンレスタンクで10ヶ月熟成。
瓶詰:	瓶詰日: 2011/9/14,15,21,22,23 本数: 39,001本(750ml) 10067本(375ml) アルコール:11.3% 酸度: 0.566g./100 ml. 残糖: 0.145%

このワインについて

テイスティング・コメント:	色はガーネット。香りはクランベリー、ラズベリー、フレッシュハーブ、白胡椒、ローズヒップ。口当たりはライトで果実味豊かな印象。赤いフルーツとスパイスを感じ、程よい酸味と樽の風味が、このやさしいワインに、しなやかさと複雑味をあたえている。
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 2015 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。