

## 2018 風のルージュ



「風のルージュ」はツヴァイゲルト種の葡萄からつくった赤ワインです。意外にも、この赤ワインに使われた葡萄は北海道余市で育ちました。なぜ“意外にも”かといいますと、通常赤ワイン用の葡萄は、熟すのに、たっぷりの日光、暖かさ、時間が必要です。しかし、余市の藤澤農園に育ったツヴァイゲルトは、冷涼な気候にもかかわらず、薫り高くよく熟していたからです。そこで、藤澤さんの育てたツヴァイゲルトの良さを引き出すために、風吹き渡る山の醸造場で、ていねいに野生酵母で醗酵させ、慎重に樽で熟成させました。そうして生まれたのが、涼やかな風を感じるエレガントなこの赤ワインです。

ちなみに「2006 風のルージュ」は 2008 年北海道洞爺湖サミットの 7 月 8 日の夕食会にてお使いいただきました。外務省ホームページの G8 サミット事務局のワイン紹介には次のように記されています。「1970 年代、ウイーン郊外の修道院から北海道にツヴァイゲルトの苗がもたらされたが、その苗が徐々に広がって今ではこの品種のワインが北海道を代表する赤ワインとなりつつある。冷涼な気候を反映した若々しく豊かな果実味とフレッシュな酸と程よい渋味が身上のこのワインは、飲み応えも十分。未だ知名度は低いが知られざるツヴァイゲルトの魅力、北海道の赤ワインの可能性を存分に感じさせる」北海道洞爺湖サミットから 11 年、北海道に根づいたツヴァイゲルトの魅力をお伝えできれば幸いです。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
ツヴァイゲルト	100%	北海道余市	藤澤農園	2018/10/15, 19, 25, 27	100%
収穫時の糖度 (平均)	約22°Brix				

醗酵	完熟した葡萄を選果し、二つの方法で仕込んだ。大半の葡萄は、除梗の後ステンレスタンクに入れ、野生酵母で醗酵させた。皮から成分を適度に抽出するため、醗酵前半は 1 日に 1 回、後半は 2 日に 1 回ルモンタージュをしながら約 2 週間強、醸す。その後マストを搾り、ワインを皮と種から分け小樽に移し野生乳酸菌による MLF(マロラクティック醗酵)を促した。約 1/4 の葡萄は、全房でステンレスタンクに入れ、10~17°Cの室温下で MC (マセラシオンカルボニック) を約 1 カ月間行った。その後プレスし、約 1 週間醗酵させた後、小樽に移し野生乳酸菌による MLF(マロラクティック醗酵)を促した。
----	---

熟成	1 樽はステンレス樽で、その他はオークの小樽で約 9 カ月熟成。
----	----------------------------------

ビン詰	無清澄・無濾過でビン詰を行った。 ビン詰日：2019/09/13      本数：10,822 本 (750ml) アルコール：12.5 %      酸度：0.54 g/100 ml.      残糖：0.24 %
-----	--

テイスティングコメント	ブルーベリー、ピンクグレープフルーツ、ブラックチェリーの果実に加え、すみれ、香木、甘草、ナツメグ、黒胡椒のホール、焙煎したコーヒーの香り。口当たりは上品で滑らか、丸みのある溶け込んだ酸としっかり細かいタンニンが混ざり合い心地よい余韻が続いていく。
-------------	---

料理との相性	ビーツと無花果のサラダ、パンコントマテ、マグロのカルパッチョ    バルサミコソース、鱈のブランタード、ローストビーフ、鹿肉のステーキ、ブリしゃぶ、トマトと牛肉のオイスターソース炒め、ブリーなどの白カビのチーズ、ブルーベリーのタルト
--------	--

飲み頃	2019~2021 年は、フレッシュな果実味のある味わいが続く。2022~2028 年は、熟成により一体感が増し、より凝縮感と上品さが出る。保存状態が良ければ 10 年以上は熟成を楽しめる。
-----	---

2019/10/07