

こことあるシリーズ 2018 ぴのぐり



現在世界中で造られているピノ・グリには、色々なタイプがあります。澆刺とフレッシュなイタリアのピノ・グリージョ(Pinot Grigio)、リッチかつまろやかなニュージーランドやカリフォルニア、ねっとり絡みつく蜂蜜のような舌触りでスパイシーなコクのあるアルザス地方。さらにドイツではルーレンダー(甘口)またはグラウブルグンダー(辛口)の別名もあり、スイス、ハンガリー、スロヴェニア、ロシア、モルドヴァ、カナダなど実に様々な場所で様々な解釈でピノ・グリのワインが造られています。

こことあるシリーズの「2018ぴのぐり」は、日本の北海道余市の優れた栽培家が育てたピノ・グリから造りました。2014年にはじめてピノ・グリからワインを造り、2018年は4回目のヴィンテージです。2018年に北海道でこの品種を仕込むにあたって、私たちには特に好みのスタイルやこだわりはありませんでした。ただ日本の冷涼な気候に育ったこの葡萄が、なりたいワインになれるよう、必要最小限に手を加え、かつ最大限に注意深く見守り、お世話をしようと思いました。2018年の北海道は一年を通して雨が少なく乾燥しており、余市は涼しい秋を迎えました。そのため、この年のワインは硬質な果実が味わいの中心にあり、それに強い酸味が伴っています。原料の葡萄が、日本でも最も高く評価されている、北海道余市町の中川さん、木村さんの二つの畑からやってきた折り紙つきだったため、素直な造りが可能になりました。日本の北国の爽やかさを反映した「2018ぴのぐり」です。ごゆっくりどうぞ。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
ピノ・グリ	100%	北海道余市郡余市町登	中川農園	2018/10/22, 23	76%
		北海道余市郡余市町登	木村農園	2018/10/23	24%

醱酵	葡萄を選別した後、房ごと低圧で搾った。
熟成	醱酵後、澱引き・ブレンドを行い、ステンレスタンクで更に熟成。
ビン詰	少量の亜硫酸添加後、無清澄・無濾過にてビン詰。 本数：3224本 (750ml) アルコール：12.5% 酸度：0.57 g/100 ml. 残糖：0.41%

テイスティングコメント	リンゴ、カリン、パイナップルの果実に加えタイムやラベンダーの香り。口当たりは上品で丸みのある豊富な酸と、グリ系由来のほろ苦さやスモーキーさも加わり複雑、クレームブリュレやレモンキャンデーのような甘く香ばしい余韻が優しくゆっくり続いていく。
料理との相性	ミョウガとオクラのピクルス、シーザーサラダ、里芋の煮ころがし、鮎の春巻き、とり貝の握り、ジェノベーゼ風味のポテトサラダ、マカロニグラタン、魚介のフリカッセ、蟹クリームコロッケ、コンテチーズ、金柑のコンポート、レモンメレンゲパイ
飲み頃	2019～2023年は、フレッシュで豊かな果実味のある味わいが続く。2024～2026年までは、甘やかなフルーツの印象が落ち着き熟成により一体感が出る。温度による味わいの変化が大きいため甘さを感じたいなら、温度を高め(15～18℃) すっきりと味わいたいなら、よく冷やす(10～14℃)ことをお勧めする。

こことあるシリーズは、北海道岩見沢市の10R(とある)ワイナリーと栃木県足利市のココ・ファーム・ワイナリーのコラボレーションによって生まれた“美味しい適地適品種”のワインです。 2019/10/30