

2019 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 12 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	2019/10/04, 09, 15, 18, 22	100%
収穫時の糖度 (平均)	約21.2°Brix				
醗酵	完熟した葡萄を選果し、二つの方法で仕込んだ。約 3/4 の葡萄は、除梗後タンクに入れ、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、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、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。その後プレスして小樽に移し野生乳酸菌による MLF を促した。				
熟成	一部はステンレス樽で、大部分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：2020/09/08 本数：13,190 本 (750ml) アルコール：12.0 % 酸度：0.55 g/100 ml. 残糖：0.1 %				
テイスティングコメント	カシス、ブルーベリー、プラムなどの果実や黒胡椒、ナツメグ、スギの香りに腐葉土や甘草のニュアンスも感じられる。口当たりは果実味や軽やかな酸味を感じた後、スパイシーで柔らかいタンニンの余韻が続いていく。				
料理との相性	ガスパッチョ、馬刺し、ビーツと春菊のサラダ、セミドライトマトとブラックオリーブのマリネ、カサゴの唐揚げ、鱈のブランダード、仔牛のカツレツ、鹿肉のロティ、ベリーソース、トマトと牛肉のオイスターソース炒め、クリームチーズの無花果のせ、シナモンアップルパイ				
飲み頃	2020~2023 年、フレッシュな果実味のある味わいが続く。2024 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。				

2020/09/28