

## 2020 風のルージュ



「風のルージュ」はツヴァイゲルト種主体の赤ワインです。「2020 風のルージュ」は北海道余市の藤澤農園や若い葡萄栽培農家の畑で育ったツヴァイゲルト種を中心にピノ・ノワール種などから構成されています。醸造場ではこの葡萄の良さを生かすため、野生酵母で醗酵させ慎重に樽で熟成させました。

ちなみに 2008 年北海道洞爺湖サミットで採用された「2006 風のルージュ」について外務省ホームページ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・・・」北海道洞爺湖サミットから 13 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	86%	北海道余市	藤澤農園	2020/10/07, 13, 16, 20, 27, 11/07	63%
			小西畑	2020/10/12, 14~16, 18, 19, 21~23, 25, 26, 28~30, 11/01, 03	14%
			中川畑	2020/11/01, 03	8%
			舟窪畑	2020/10/07	1%
ピノ・ノワール	13%	北海道余市	荒畑	2020/10/27	8%
			才川畑	2020/10/13	4%
			舟窪畑	2020/10/13	1%
レгент	1%		藤澤農園	2020/11/07	1%

醗酵・熟成	藤澤農園・荒畑・才川畑・舟窪畑の葡萄は、2つの方法で仕込んだ。3/4の葡萄は除梗後タンクに入れ約2週間醸す。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1~2週間行った。いずれも、その後プレスして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。一部はステンレス樽で、大部分はオークの木樽で9~10カ月熟成。小西畑・中川畑の葡萄は北海道岩見沢の10Rワイナリーにおいて醸し醗酵後プレス。翌春足利にて木樽に移し、約4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：2021/09/02,03 本数：19,457本（750ml） アルコール：11.5% 酸度：5.4g/L. 残糖：0.35g/L.		

テイスティングコメント	カシスやダークチェリーなどの果実や黒胡椒、シナモン、なめし皮に腐葉土や甘草のニュアンスも感じられる。口当たりはフレッシュな果実味や軽快な酸味を感じた後、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	チリコンカンサラダ、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、舞茸の天ぷら、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
飲み頃	2022~2025年はフレッシュな果実味のある味わいが続く。2026年からは熟成により一体感が増し、より凝縮感と上品さが出るだろう。

2021/11/09