

こことあるシリーズ 2019 ピノ・ノワール



高品質のピノ・ノワールをつくることは、簡単なことではありません。ピノ・ノワールは、いろいろな面で栽培が難しいのです。第一に、ピノ・ノワールは、他の葡萄品種以上に生育場所を選びます。シャルドネは、異なる土壌、異なる気候など、さまざまな環境条件下でも、そこそ良いワインを造ることができます。しかしピノ・ノワールは、限られた範囲の土壌と天候のもとでしか通用しません。葡萄が居心地の悪い状態で栽培すると、本領が発揮できず、退屈な赤ワインになってしまいがちです。おまけに、収穫量に関しても特殊な品種で、適切な収穫量を少しでも超えて収穫しようとするなら、葡萄(そしてそのワイン)から味わい深さや個性を奪ってしまいます。

セラーでも、ピノ・ノワールは注文の多いパートナーです。非常に優しく扱わなければ、この品種特有の繊細さ、シルキーさ、そして幽玄なアロマがそこなわれ、不格好なワインになってしまいます。

しかし、このような多くの困難があるにもかかわらず、人々は挑戦することをやめようとしません。むしろ、これだけ多くの人が挑戦し、挫折しているのだから、ピノ・ノワールの素晴らしさを再認識することができるというものです。軽やかで複雑なアロマ、絹のような口当たり、恋人のような優しい余韻…素晴らしいピノ・ノワールを一度体験すれば、この葡萄が到達できる高みに誰もが納得することでしょう。そして私たちワイン造りは、気まぐれなパートナーの魔法にかかってしまうのです。

こことあるシリーズのピノ・ノワールは、余市に新しく植えられた畑からスタートしました。生産者は、日本の誰よりも多くそして長くピノ・ノワールを栽培している家族経営の木村家です。私たちはこの家族を長い間知っており、彼らの高品質なピノ・ノワール栽培への献身を尊敬しています。この新しい畑は、赤色粘土ローム土壌の西向きの急斜面にあり、葡萄の木は愛情を持って手入れされ、よく熟したピノ・ノワールを適度な量だけ生産しています。セラーでは、ココトアル哲学に基づき、葡萄は軽く破碎され、野生酵母で適度な温度で発酵させ、優しくプレスし、古樽で熟成しました。

ビン詰め時にわずかな二酸化硫黄を加える以外は何も加えず、ダメージを与えるような濾過装置の使用も避けて醸造した「こことあるシリーズ 2019年ピノ・ノワール」です。A Votre santé! 乾杯!

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
ピノ・ノワール	100 %	北海道余市郡余市町登町	木村農園	2019/11/03~10	100 %
収穫時の糖度 (平均) 約25.5°Brix			収穫方法: 手摘み		

醗酵	手除梗 95%、全房 5%。3週間醸し醗酵を行った。野生酵母による醗酵。				
熟成	古樽で 16 カ月の熟成。				
ビン詰	無濾過にてビン詰 アルコール: 14.1%	ビン詰日: 2021/07/26 酸度: 7.2g/L	本数: 4,086 本 (750ml) 残糖: 1.7g/L		

テイスティング コメント	色合いはオレンジがかったルビー色。香りはフランボワーズやレッドチェリーなどの赤い果実に、オレンジピールやトースト、ナツメグ、甘草を感じる。味わいは熟成によるコクと丸みを感じ、キリッとした酸と優しいタンニンが全体を支えている。				
-----------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

料理との相性	ベーコンとルッコラのサラダ、茸のホイル焼き、ポルチーニ茸のリゾット、煮穴子、鮪の漬け、鴨胸肉のロースト オレンジ風味、サムギョプサル、豚バラ肉のミルフィュー鍋、みたらし団子				
--------	----------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

飲み頃	2021~2024 年は、フレッシュな果実味のある味わいが続く。2025 年からは、熟成により果実の香りが落ち着き、旨味や凝縮感が増していくだろう。				
-----	----------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

こことあるシリーズは、岩見沢の10R(とある)ワイナリーと足利のココ・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。 2022/05/01