

こことあるシリーズ 2020 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。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、そこそこ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育つ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、適切な収穫量を少しでも超えて収穫しようとするものなら、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。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、多くの困難があるにもかかわらず、人々はピノ・ノワールの栽培に挑戦しようとしています。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。

この「こことあるシリーズ 2020 ピノ・ノワール」は、余市の新しい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、高品質のピノ・ノワールを栽培している木村さん一家です。木村農園の新しい畑は、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。私たちは長い知り合いであるこの家族のピノ・ノワール栽培への献身をととても尊敬しています。

セラーでは、こことある哲学に基づき、葡萄を手作業で選果し、野生酵母で適度な温度で発酵。優しくプレスし、古樽と新樽で熟成しました。ビン詰め時にわずかな亜硫酸塩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ました。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	2020/11/4~13	100 %
収穫方法：手摘み					

醗酵	手作業での選果。除梗 80%、全房 20%。中程度の温度 (23°C) で野生酵母で醗酵。発酵期間は平均 2.5 週間、定期的に穏やかなポンプオーバーを行う。
熟成	ステンレスタンクで圧搾、沈殿。 フレンチオークの古樽 80%と新樽 20%で 14 カ月間樽熟成。
ビン詰	澱引き、ブレンド、少量の亜硫酸塩添加 (30ppm 未満) 後、無清澄・無濾過にてビン詰。 ビン詰日: 2022/8/15 本数: 4,226 本 (750ml) アルコール: 12.1% 酸度: 8.7g/L 残糖: 2.8g/L

テイスティング コメント	色合いはラズベリーレッド。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、バラの花やナツメグ、トースト、腐葉土を複雑に感じる。口あたりは滑らかで、キリッとした酸と華やかな果実味が溶け合い、ほのかなタンニンとリッチなアルコールにより余韻を長く感じる。
料理との相性	イチゴとブラータチーズのサラダ、茸のホイル焼き、鶏レバーの甘辛煮、ズワイガニの甲羅味噌焼き、煮穴子、鴨胸肉のロースト ブルーベリーソース、手羽元と里芋の煮付け、サムギョブサル、松茸の土瓶蒸し
飲み頃	2023 年から 2026 年は、フレッシュな果実味のある味わいが続く。2027 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。 2022/12/14