

2021 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。「2021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・・・」北海道に育ったツヴァイゲルト種のワイン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	98%	北海道余市	藤澤農園	2021/09/24, 10/05, 09, 12, 16	75%
			小西畑	2021/10/08	15%
			中川畑	2021/10/31	6%
			舟窪畑	2021/10/09	2%
アリゴテ	1%		荒畑	2021/10/16	1%
ピノ・ノワール	1%		荒畑	2021/10/18	1%
収穫時の糖度(平均) 約21.6°Brix			収穫方法：手摘み		

醗酵・熟成	藤澤農園・荒畑・才川畑・舟窪畑の葡萄は、熟した葡萄を選果し、良い房だけを除梗する。ステンレスタンクに入れ低温状態から徐々に野生酵母にて醗酵するよう促す。洗みを出しすぎないように注意深くルモンタージュを行いながら、約2~3週間醸した後、醗酵により出てきたアルコールによって果皮や種子からの成分が程よく抽出されたことを確認後、プレス。木樽に移し野生乳酸菌によるMLF（マロラクティック醗酵）を促す。オークの木樽で約12~13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。翌夏、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：2022/12/22,23 本数：14,531本（750ml） アルコール：12.6% 酸度：5.1g/L. 残糖：0g/L.				

テイस्टィングコメント	色合いは濃いガーネット。香りはブルーベリーやダークチェリーなどの果実にトマトや黒胡椒、なめし皮、腐葉土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	羊油のポップコーン、チリコンカンポテト、たこ焼き、舞茸の天ぷら、鱈のブランダード、カオマンガイ、豚ロースのとんかつ、ボーンマローのポトフ、鹿肉のロティ ケッパーソース、トマトファルシ
飲み頃	2024年から2027年は、フレッシュな果実味のある味わいが続く。2028年からは、熟成により一体感が増し、より上品で凝縮感が増すだろう。

2023/02/07