

こことあるシリーズ 2023 ぴのろぜ



こことあるシリーズの「ぴのろぜ」は、もともと赤ワインをつくるつもりでピノ・ノワールを試しにロゼワインにしたことがはじまりでした。

伝統的なワイン産地で、そして新しいワイン産地で、世界中から敬愛され、あこがれを持って作られている葡萄品種、ピノ・ノワール。ここ日本でも、栽培が難しいといわれているピノ・ノワールから、今、素晴らしい赤ワインが生まれつつあります。そのピノ・ノワールから、赤ワインではなくロゼワインをつくるということは、大変勇気のいることでした。

2023年は多くの課題を抱えた年でした。この年の夏は亜熱帯気候の高温多湿な気候が特徴でした。このような天候が、北海道まで北上することはめったにありませんが、2023年は起こりました。

長く、暑く、湿度の高い夏は、北海道の葡萄栽培農家に多くの問題を引き起こしました。葡萄の酸の低下、風味の発達欠如、病気の高まり、そして最後に収穫期までとどまり葡萄をむさぼり食う（例年は葡萄が熟すより前に暖かい地域に移動する）鳥との深刻な戦いでした。

一般的に、このような年の最良の試みは、早飲みタイプの濃厚で柔らかく優しいワインを造ることでしょう。しかし、いつものように熟練した農業と柔軟なアプローチにより、非常に良いワインを造ることができました。

おかげさまでこのドライなロゼワインは、より爽やかで、より複雑で、多彩なお料理にも合わせやすくなりました。熟成にも期待が持てそうです。このワインが、いつもの食卓やお友達との集まりの席を盛り上げるお気に入りのワインになれることを願っています。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫年	使用割合
ピノ・ノワール	97%	北海道余市郡余市町登町	木村農園	2023/10/20,21	98%
シャルドネ	3%			2023/10/14	2%

醗酵・熟成	ピノ・ノワールは房ごと小さなタンクに入れ、6週間マセラシオン・カルボニックさせた。その後、葡萄を搾らせ、果汁は小さなフレンチオーク（25%）、コンクリートタンク（25%）、ステンレススチールタンク（50%）に入れて野生酵母で発酵。コンクリートタンクのワインには、ブレンドにしっかりとした酸味を与えるために少量のシャルドネをブレンドした。発酵後、ワインは酵母の澱の上で熟成して自発的なマロラクティック発酵が行われた。ワインは澱上で10カ月熟成。その後、澱引きして少量の亜硫酸塩を添加。無濾過でビン詰めした。				
-------	--	--	--	--	--

ビン詰	本数：2,704本（750ml）	アルコール分：12.8%	酸度：6.3g/L.	糖度 2.7g/L.
-----	------------------	--------------	------------	------------

Bruce Gutlove テイस्टィング コメント	2023 ぴのろぜは、ミディアムボディのロゼワイン。バラの花びら、チェリーのコンポート、土っぽい香り、長く豊かな余韻が楽しめる。今からでも楽しめるが、今後5年間は美味しく飲めるだろう。複雑な味わいと果実味を十分に楽しむには、涼しい室温でどうぞ。
-----------------------------------	--

料理との相性	いちじくと生ハム、山菜の天ぷら、茹でた毛ガニ、豚しゃぶ梅しそ和え、イチゴとルッコラのサラダ、ガスパチョ、秋鮭のちゃんちゃん焼き、鶏唐揚げ、ジャークチキン、クリームチーズとスモークサーモンのサンドイッチ、炙りしめ鯖の押し寿司
--------	---

飲み頃	2025年から2030年頃まで飲み頃。今は丸みとコクが楽しめるが、数年かけて複雑さが増し、よりゆったりと楽しめるワインになるだろう。
-----	--

こことあるシリーズは、北海道岩見沢市の10R(とある)ワイナリーと栃木県足利市のココ・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。 2025/07/02