

## こことあるシリーズ 2023 ぴのぐり



現在、世界中で造られているピノ・グリには、色々なタイプがあります。澆刺とフレッシュなイタリアのピノ・グリージョ (Pinot Grigio)。リッチかつまろやかなニュージーランドやカリフォルニアのピノ・グリ。ねっとり絡みつく蜂蜜のような舌触りでスパイシーなコクのあるフランスのアルザス地方。さらにピノ・グリはドイツではルーレンダー(甘口)またはグラウブルグンダー(辛口)の別名もあり、スイス、ルクセンブルグ、ハンガリー、スロヴェニア、ロシア、モルドヴァ、カナダなど実に様々な場所で様々な解釈でピノ・グリのワインが造られています。

「こことあるシリーズ 2023ぴのぐり」は、北海道を代表する葡萄栽培農家の木村農園のピノ・グリ80%。20%は木村農園から1.5km海側の中川農園のピノ・グリです。どちらの葡萄畑も、ワイン用葡萄のメッカ・北海道余市郡余市町登地区にあり、木村農園の葡萄畑は赤色粘土ローム土壌の西向きの斜面に、中川農園は海まで700mの森に囲まれたエリアにあります。2023年は非常に温暖で湿度の高い年で、その気候がワインのスタイルにも影響を与えました。葡萄は最適な熟度を見極めるために、綿密な畑でのサンプリングを行った上で収穫されました。醸造場では、2023年は温暖な年の繊細な果実味をより保持できると判断し、ステンレスタンクのみで醗酵・熟成させました。

北海道の優れた葡萄栽培家と、10R(とある)ワイナリー代表でありココ・ファーム・ワイナリー取締役でもあるブルース・ガットラヴと、ココ・ファーム・ワイナリースタッフたちの特別なパートナーシップから生まれた「こことあるシリーズ 2023 ぴのぐり」。気候変動のなかで、適地適品種の葡萄栽培を基本としながら、いかに無理なく自然に美味しいワインを造り続けていくことができるかを探りながら、2014年にはじめてピノ・グリからワインを造り、2023年は10回目のヴィンテージとなりました。

愛情を持って手入れされた葡萄の木から収穫された良質のピノ・グリ……野生酵母による自然な醗酵……1本1本蠟付シラベルを貼る作業はこころみ学園の園生たちが行いました。様々な要素から生まれた日本のピノ・グリの魅力をのんびりお楽しみいただければ幸いです。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
ピノ・グリ	100%	北海道余市郡余市町登町	木村農園	2023/10/13~14	80%
			中川農園		20%
収穫時の糖度 (平均) 約23.6°Brix					

醗酵・熟成	葡萄は、優しくプレスして野生酵母により低温で醗酵させた。2023年は温暖な年の繊細な果実味をより保持できると判断し、ステンレスのみで醗酵・熟成。ビン詰め前に、15カ月間シェール・リー (澱とともに熟成) を行った。				
-------	---	--	--	--	--

ビン詰	無濾過でビン詰。 アルコール: 13.1%	瓶詰日: 2025/05/26 酸度: 7.3 g/L.	本数: 1,097 本 (750ml) 残糖: 3.3g/L.
-----	--------------------------	---------------------------------	------------------------------------

テイस्टィング コメント	香りは、熟したイチジクや洋梨に、エルダーフラワーとハーブのニュアンスをまとう。フルボディでエレガントなスタイルの白ワイン。
------------------	---

料理との相性	田楽茄子、ガーリックシュリンプ、魚介のフリカッセ、蟹クリームコロッケ、ロブスターのテルミドール、ポークソテー リンゴソース、鶏のコンフィ、栗の炊き込みご飯、キノコのクリームパスタ、ブルーチーズとドライフルーツ、洋ナシのタルト
--------	--

飲み頃	バランスは良好だが、酸が低めのため 2026~2028 年が飲み頃。
-----	------------------------------------

こことあるシリーズは、北海道岩見沢の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。 2026/03/10