

こことあるシリーズ 2023 ピノ・ノワール



高品質のピノ・ノワールを得るためには、葡萄畑でも醸造場でも、多くの困難が待ち構えています。しかしそれにもかかわらず、人々はピノ・ノワール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。

「こことあるシリーズ 2023 ピノ・ノワール」は、ココ・ファーム・ワイナリーと 10R ワイナリーそして北海道余市町の木村農園による特別なパートナーシップから生まれたワインです。北海道でワインを真剣に学ぶ者にとって言うまでもなく、木村農園は北海道内で最も優れたピノ・ノワールの生産者です。木村農園の葡萄畑は、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・ノワールを生産しています。10R ワイナリー代表でココ・ファーム・ワイナリー取締役でもあるブルース・ガットラヴもココ・ファーム・ワイナリーの柴田豊一郎率いる栽培醸造スタッフたちも、長い知り合いである木村農園のピノ・ノワール栽培への粘り強さと葡萄畑における細部への飽くなきこだわりをとてま尊敬しています。

2023 年は非常に温暖で湿度の高い年でした。ワインに最適な熟度を確保するため、葡萄畑では繰り返し徹底的なサンプリングが行われ、最適な時期に収穫が行われました。ブドウの 80% は除梗し、20% は房ごとタンクに投入。醗酵は野生酵母を用い、やや低めの適温で行いました。マセラシオンは 3 週間続き、圧搾後、小樽（新樽フレンチオーク 20%、使用済みフレンチオーク 80%）に移し、10 カ月間の樽熟成後、無濾過でビン詰めを行いました。

その結果、ストロベリージャムとフレッシュなラズベリーの香りが漂うエレガントなワインが生まれました。後味にはほのかなバルサミコのようなニュアンスが感じられます。バランスは非常に良く、現在でも十分に楽しめる一方で、ビン熟成により数年の熟成ポテンシャルも秘めています。日本のピノ・ノワールの滋しむような優しさ、穏やかさの内に秘めた豊かな魅力をお楽しみください。

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	2023/11/03~09	100 %
収穫時の糖度（平均）約24.3°Brix			収穫方法：手摘み		

醗酵・熟成	収穫したブドウの80%は除梗し、20%は房ごとタンクへ投入。野生酵母を用いてやや低めの適温で醗酵させた。マセラシオン（醸し）は3週間続き、その後圧搾。小樽（新樽フレンチオーク 20%、古樽フレンチオーク80%）へ移して10カ月の樽熟成後、軽くラックしてブレンドした。				
ビン詰	無濾過でビン詰。 アルコール: 13.4%	瓶詰日: 2025/07/08 酸度: 6.8 g/L.	本数: 1,029 本（750ml） 残糖: 3.6g/L.		

テイスティング コメント	香りは、いちごジャムや新鮮なラズベリー。後味に、わずかにバルサミコのニュアンスを感じるエレガントな仕上がり。バランスが非常に良い。				
料理との相性	シェブルチーズ、生ハムとイチジク、焼き椎茸、根菜のロースト、鰹のたたき、鶏レバーの甘辛煮、鶏つくね梅肉添え、紅玉りんごと豚肉のロースト、手羽元と里芋の煮付け、松茸の土瓶蒸し、きのこのリゾット				
飲み頃	2026 年現時点でも楽しめるが、数年間のビン熟成にも十分耐えるポテンシャルを備えている。				

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。

2026/07/21

COCO TOARU series 2023 Pinot Noir



The COCO TOARU Pinot Noir is a singular partnership between Coco Farm and Winery, 10R Winery, and the Kimura family of Yoichi in Hokkaido. The Kimura Family needs no introduction to serious students of Hokkaido wine, being the foremost growers of Pinot Noir on the entire island. Their perseverance and tireless attention to detail in the vineyard has set the standard for an entire generation of grape growers.

2023 was a very warm, humid year, producing wines. The grapes are harvested after extensive vineyard sampling to ensure optimal ripeness. 80% of the grapes were de-stemmed with 20% going into the tank as whole cluster. The fermentation was conducted at lowish moderate temperatures using wild yeasts. The maceration lasted for three weeks before pressing and putting the wine into small barrels (20% new French Oak, 80% used French Oak). Aged in barrel for 10 months, the wine is lightly racked to blend, then bottled unfiltered.

The result is an elegant wine redolent of strawberry jam and fresh raspberries, with a slight balsamic note on the back end. The balance is quite good, yielding a wine very enjoyable now, yet capable of aging a few years in bottle.

VARIETIES	Pinot Noir 100 %
VINEYARD	Kimura Vineyard, Nobori district, Yoichi, Hokkaido
Brix@the Harvest	24.3° Brix (average)
HARVEST DATE	3 rd to 9 th November, 2023
BOTTLIING	Bottled on: 8 th July 2025 The number of bottles: 1,029 (750ml)
ANALYSIS DATA	Alcohol: 13.4% Total acidity: 6.8 g/L. Residual Sugar: 3.6 g/L.

15/Jul/2026