

2024 ピノ・ノワール #046 (ゼロヨンロク)



「2024ピノ・ノワール#046」は特別なワインです。コロナ禍も静まりはじめた2023年、北海道や東北ではいたる所で前例のない猛暑と渡り鳥の滞留による鳥害が発生していました。余市でもみんなが警戒を強めていましたが、2024年は前年の酷暑が嘘のようにお盆過ぎから夜温が下がり葡萄たちは病気もなく元気で、ピノ・ノワールにとっても2024年は完熟した素晴らしいヴィンテージとなりました。秋の陽ざしがこの葡萄に凝縮感を与え、夜の冷え込みが明るい酸をしっかりと守り続けてくれたのです。

「2024ピノ・ノワール#046」は、北海道余市の木村さん、荒さん、相馬さんの葡萄畑でたわわに実った葡萄を栃木県足利市のココ・ファーム・ワイナリーでこころみ学園生と一緒に仕込みました。2011年に北海道余市のピノ・ノワールで赤ワインを醸造して以来、13年ぶりの仕込みとなりました。

チェリーやラズベリーの果実香に、スパイスや土を思わせる複雑なニュアンス。余市らしい酸と果実味、軽やかな渋みが調和した奥行きのある一本です。ワイン名の「#046」は北海道余市の郵便番号。「禍福はあざなえる縄のごとし」・・・良いことが続いてても慢心せず、悪いことがあっても絶望せず、淡々と葡萄に向き合い美味しいワインを造っていきたいと思います。あなたの笑顔を楽しみに。

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	木村農園	2024/10/29, 11/08	79%
			荒農園	2024/10/25	18%
			相馬畑	2024/10/18	3%

収穫方法：手摘み

醗酵	熟した葡萄を選果し、2つの方法で仕込んだ。全体量の約90%は除梗し、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。渋みを出しすぎないよう注意深くルモンタージュを行いながら、約1~2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からの成分が程よく抽出されたことを確認後、プレス。 全体量の約10%は除梗せず、MC(マセラシオンカルボニック)にて仕込み。粒内での酵素によるリンゴ酸の消費が終わったら除梗機にて除梗し、10日間マセラシオンした後プレス。 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。
熟成	オークの木樽で約9~10カ月熟成。
ビン詰	ブレンド後、無清澄・無濾過でビン詰。ビン詰日：2025/09/4 アルコール：13.3% 酸度：5.3 g/L. 残糖：2.7g/L.

テイस्टینگコメント	香りはチェリーやラズベリー、オレンジピール等のフルーツに、ナツメグ、ドライハーブ等のスパイス、土っぽさや腐葉土のニュアンスがあり、奥行きがある。口中は余市らしいやや高めの酸と果実の強さ、土っぽいスパイスさを感じる。その後軽やかな渋みが一体となって長い余韻へと続いていく。
料理との相性	生ハムとイチジク、筍の土佐煮、花ズッキーニのサルシッチャ詰め、鶏ささみの梅肉のせ、コックオーヴァン、鴨のローストベリーソース、きのこのソテー、ふろふき大根、煮穴子、ラザニア
飲み頃	2026年から2031年まで。今からでも楽しめるが、4~5年くらいかけて香りと複雑さが増し、よりエレガントなワインになるだろう。

2026/05/26