

こことあるシリーズ 2021 ぴのろぜ



こことあるシリーズの「2021 ぴのろぜ」は、今回で9年目のヴィンテージです。このロゼワインは、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。

2021年は、北海道のブドウ栽培農家にとって非常に非典型的な年でした。北海道・余市でも異常な暑さが7月初旬～9月まで続き、気温が35度以上に達したこともありました。雨もほとんど降らなかったため、生育期の後半は干ばつに近い状態が続きました。葡萄の生産者たちは、熟練したキャノピーマネージメントを駆使して、この夏の強い日差しから葡萄の房を守り、フレッシュで深みのあるバランスのとれた葡萄を生産してくれました。そのため、糖度が高く、アルコールも高いことがこのヴィンテージの特徴です。非常に熟した風味と酸の低いワインとなりました。

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	96%	北海道余市郡余市町登町	木村農園	2021	96%
シャルドネ	3%				3%
ツヴァイゲルト	1%	北海道余市郡余市町登町	中川農園		1%

醱酵・熟成	ピノ・ノワールは全房のまま小さなタンクに入れ、マセラシオンカルボニックにより6週間醱酵。その後、プレスした果汁は、フレンチオークの小樽(50%)とステンレスタンク(50%)に移され、野生酵母で醱酵を終えた。醱酵終了後、ワインは酵母の澱の上で熟成され、自然なマロラクティック醱酵も行われた。澱の上で8カ月間熟成させた後、澱引きし、ごく少量の亜硫酸を添加。少量のシャルドネ(ワインの構造を整えるため)とツヴァイゲルト(スパイシーな香りとロゼの色味のため)をブレンドし、無濾過でビン詰めした。				
-------	---	--	--	--	--

ビン詰	本数：2,233本(750ml)	アルコール：11.8%	酸度：6.1g/L.	残糖：2.2g/L.
-----	------------------	-------------	------------	------------

テイスティングコメント	色はオレンジがかかったサーモンピンク。香りはオレンジ、ドライトマトのようなフルーツ、胡椒や生姜のような土っぽさとスパイシーなニュアンスがある。口中は丸みを感じさせる口当たり、酸味に厚みがあり、後半にかけてコクとオイリーさが感じられ、生姜の辛味の風味を伴いつつ長い余韻へと続く。
-------------	--

料理との相性	山芋の千切りサラダ、生春巻き、山菜の天ぷら、茹でた毛ガニ、ムール貝の白ワイン蒸し、トムヤムクン、ます寿司、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、鶏のグリル マスタードソース、ジャークチキン、スモークチーズ
--------	--

飲み頃	2024年から2030年頃まで。今現在は丸みとコクを楽しめる。数年かけて複雑さが増して、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。 2024/02/26