

こころみシリーズ 2022雲の時間 茜



私たちは、2013年から北海道余市の契約栽培農家の協力を得て、いろいろな葡萄品種で“こころみシリーズ 雲の時間”という白ワインを造り始めています。この「こころみシリーズ 2022 雲の時間 茜」は、その赤ワインバージョンともいえるワインです。うまくいくかどうかかわからないことを実際にやってみるのが“こころみシリーズ”とはいえ、全国の契約農家の皆さんの勇気とチャレンジ精神には本当に頭がさがります。2022年は余市の荒農園、木村農園、相馬農園、才川農園のピノ・ノワールを主体に造られました。まだ樹は若いですが、この赤ワインには気品があり、伸びやかに広がる香りや味わいにこれからの可能性を大いに感じています。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
ピノ・ノワール	83%	北海道余市	荒畑	2022/10/17	33%
				2021/10/18	3%
			木村畑	2022/10/17, 19	24%
			相馬畑	2022/10/17	15%
				2021/10/09	5%
			才川畑	2021/10/02	3%
ノートン	7%	山梨県甲州市塩山	小川畑	2022/09/09	7%
レгент	4%	北海道余市	藤澤畑	2022/11/06	4%
タナ	2%	山形県上山	南果連協同組合	2022/10/16, 20, 27	2%
アルモノワール	1%	北海道余市	藤澤畑	2022/11/06	1%
プティ・マンサン	1%	山梨県甲州市塩山	小川畑	2022/09/09	1%
その他	2%	北海道余市	藤澤畑、長谷川畑	2022/11/01, 06	2%
収穫方法：手摘み					

醗酵	熟した葡萄を選果し、良い房だけを除梗する。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に注意深くルモンタージュを行いながら、約2~3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。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12~13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：2023/12/20 本数：2,828本（750ml） アルコール：12.2% 酸度：6.3 g/L. 残糖：2.0g/L.

テイスティングコメント	色は紫がかかったルビー。香りはラズベリーやチェリーのフルーツにオークの甘さ、スパイスと土っぽさが感じられる。口中はとても滑らかな口当たりで非常に繊細。ベリー系フルーツの甘酸っぱさとほのかなオークの風味が一体となって初めから最後まで続いていく。
料理との相性	イチゴとベビーリーフのサラダ、コックオーヴァン、ブラウンマッシュルームのアヒージョ、足利産トマトとトリッパの煮込み、焼き子持ちししゃも、花ズッキーニのサルシッチャ詰め、ラザニア
飲み頃	4~5年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。

2024/02/26