

## こことあるシリーズ 2021 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 2021 ピノ・ノワール」は、日本の誰よりも多くそして長く、高品質のピノ・ノワールを栽培している木村農園の葡萄から造る赤ワインです。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・ノワールを適度な量だけ生産しています。私たちは長い知り合いである彼らのピノ・ノワール栽培への献身をとて尊敬しています。

2021 年は、北海道の葡萄栽培農家にとって非常に非典型的な年でした。異常な暑さが7月初旬から9月まで続き、気温が 35°C以上に達したこともありました。この猛暑の中、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。高糖分とそれに伴う高いアルコール分がこのヴィンテージの特徴です。熟した果実の風味とまろやかな酸味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	2021/10/27~30	100 %
収穫方法：手摘み					

醗酵・熟成	このワインの葡萄は、より広い木村の畑の中から特別に選ばれた区画のものである。2021 年のような困難な年には、過度に熟した葡萄を避けるために、収穫日を決定するのに多くの注意が必要だった。重厚さとフレッシュさを併せ持つワインを造るため、様々なロットが選ばれた。葡萄の 85%は除梗し、15%は全房のままタンクに入れ、適度な温度で野生酵母による短時間の醗酵が行われた。醗酵後、ワインを優しくプレスしフレンチオーク樽に澱引き。ワインはこの樽で 14 カ月熟成させた後、ブレンドのために澱引きした。その後、無清澄、無濾過でビン詰めして、ビン詰め直前に少量の SO2 を加えた。				
-------	--	--	--	--	--

ビン詰	本数: 2,735 本 (750ml)	アルコール: 14.0%	酸度: 6.9 g/L.	残糖: 2.5g/L.
-----	---------------------	--------------	--------------	-------------

Bruce Gutlove テイスティングコメント	2021 年のピノ・ノワールは、北海道産ピノ・ノワールの非常にパワフルでリッチなバージョンで、ベリージャム、燻製肉、カシスのアロマを示し、力強いフルボディの口当たりを持つ。今飲んで楽しめるが、今後 5~7 年はビン熟成でさらに良くなるだろう。このワインの豊かさと複雑さを存分に楽しむために、常温で召し上がることをおすすめする。
---------------------------	---

テイスティングコメント	色合いはラズベリーレッド。香りはフランボワーズやレッドチェリーなどの赤い果実に、バラの花やナツメグ、シナモン、トースト、腐葉土など複雑。味わいはなめらかな口当たりでボリュームがある。酸と華やかな果実味が溶け合い余韻が長い。
-------------	---

料理との相性	イチゴとプラターチーズのサラダ、柿の葉寿司、ズワイガニの甲羅味噌焼き、茸のオイル焼き、鴨むね肉のロースト ベリーソース、手羽元と里芋の煮付け、サムギョブサル、ジンギスカン、松茸の土瓶蒸し、花山椒と牛肉の旨煮
--------	---

飲み頃	2024 年から 2028 年は、フレッシュな果実味のある味わいが続く。2028 年からは熟成により果実の香りが落ち着き、旨味や凝縮感が増していくだろう。
-----	---

こことあるシリーズは、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。 2024/06/10