

## こことあるシリーズ 2022 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 2022 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とても尊敬しています。

2022 年は、例年より若干暖かかったものの、北海道の葡萄栽培農家にとって典型的な年でした。8 月中旬まで暑く乾燥した天候が続き、日中の最高気温は 25~31℃。お盆以降は夜間の気温が下がったことで、風味と香りが豊かになり酸味がきりっとした良い年となりました。

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	2022/10/21~11/1	100 %
収穫方法：手摘み					

醱酵・熟成	このワインは、いつものように最高の葡萄畑の区画と最高の樽を選び、有名な木村ヴィンヤードの美味しい代表作を醸造した。葡萄の 95% は茎から外し、5% は房のままタンクに入れ野生酵母で、低温で長時間醱酵させた。ワインを優しく圧搾したのち 10% は新樽のフレンチオークに移動。14 カ月間、樽熟成されブレンドのために移された。その後、無清澄、無濾過でビン詰め。ビン詰め直前に少量の亜硫酸塩を添加した。				
ビン詰	本数: 1,736 本 (750ml)	アルコール: 12.7%	酸度: 7.3 g/L.	残糖: 1.8g/L.	

Bruce Gutlove テイスティングコメント	2022 ピノ・ノワールは、北海道産ピノ・ノワールのクラシックでエレガントなバージョンで赤いベリー、スーボワ、カシスの香りが漂い、優しくフルーティーなミディアムボディの口当たりを持つ。今からでも楽しめるが、今後 5~7 年はビン内でさらに味わいが増していくだろう。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。
料理との相性	シェーブルチーズ、リコッタのピザ、茸のオイル焼き、鶏レバーの甘辛煮、ズワイガニの甲羅味噌焼き、煮穴子、焼き鳥、鴨胸肉のロースト ラズベリーソース、蝦夷鹿の炭火焼、手羽元と里芋の煮付け、松茸の土瓶蒸し
飲み頃	2025 から 2029 年は、フレッシュな果実味のある味わいが続く。 2029 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。

2025/04/08