

2023 風のルージュ



「風のルージュ」は、北海道余市のツヴァイゲルト種を野生酵母で醸酵させた上質な赤ワインです。初リリースの2006年ヴィンテージは2008年北海道洞爺湖サミットで、2014年と2020年ヴィンテージはJAL国際線ファーストクラスラウンジでご採用いただきました。2008サミットに関する外務省ホームページには「2006 風のルージュ」について次のように記されています。「1970年代、ワイン郊外の修道院から北海道にツヴァイゲルトの苗がもたらされたが、その苗が徐々に広がって今ではこの品種のワインが北海道を代表する赤ワインとなりつつある。冷涼な気候を反映した若々しく豊かな果実味とフレッシュな酸と程よい渋味が身上のこのワインは、飲み応えも十分。未だ知名度は低いが、知られざるツヴァイゲルトレーベの魅力、北海道の赤ワインの可能性を存分に感じさせる。」

素晴らしい葡萄を提供してくださった余市の藤澤さんご夫妻は、2023年、“ヴィンヤード・リベルテ”にその栽培を託してくださいました。「2023風のルージュ」はliberte(自由)という名の葡萄畠にとって初めての収穫です。醸造場では藤澤さんご夫妻や近隣の若い栽培家の思いを引き継ぎ、野生酵母で醸酵させ慎重に樽で熟成させました。ツヴァイゲルトの赤ワインの魅力をお伝えできれば幸いです。

葡萄品種	品種割合	産地	畠	収穫日	使用割合
ツヴァイゲルト	100%	北海道余市	ヴィンヤード・リベルテ	2023/10/08, 11, 16, 18, 20, 22, 25	75%
			小西畠	2023/10/20~27	23%
			相馬畠	2023/10/11	2%

収穫方法：手摘み

醸酵・熟成	ヴィンヤード・リベルテ畠、相馬畠の葡萄は、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醸酵するよう促す。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2~3週間醸した後、醸酵により出てきたアルコールによって果皮や種子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（マロラクティック醸酵）を促す。木樽およびオークタンクで約10~11ヶ月熟成。小西畠の葡萄は北海道岩見沢の10Rワイナリーにおいて醸し醸酵後プレス。翌年の初夏、足利にて木樽に移し、約4ヶ月熟成。
瓶詰	無清澄・無濾過で瓶詰を行った。 瓶詰日：2024/09/12, 13 本数：17,436本 (750ml) アルコール：11.4% 酸度：6.1 g/L 残糖：1.3 g/L.

テイスティングコメント	香りはブルーベリー、プラムなどの果実に黒胡椒の様なスパイス、オークの甘さやカカオのロースト感、なめし革のニュアンス。口当たりはフレッシュな果実味や軽快な酸味の後、スパイシーさと、細やかで柔らかいタンニンの余韻が続いている。
料理との相性	チリコンカンポテト、舞茸の天ぷら、牛ステーキ、豚ロースのとんかつ、ラムチョップのグリル、ポトフ、トマトファルシ、鹿肉のロティ ケッパーソース、鶏のバルサミコ煮、シェーブルチーズ
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、熟成によりタンニンがやわらぎ、一体感と上品さが出るだろう。

2025/8/18