



イレンカ ピノワール IRENKA PINOT NOIR 2021

葡萄品種：ピノ・ワール 100%
産地：北海道岩見沢市（空知地方）イレンカ・ヴィンヤード
生産本数：2,864本（容量：750ml）
蔵出し参考価格：4,400円（税込）



IRENKA

合同会社イレンカ
www.irenka.co.jp

◆お問合せ info@irenka.co.jp または TEL: 080-5528-6936（担当：永井）
（一人で作業しておりますため、お返事に日数を要しますことご了承くださいませ。）

イレンカ ヴィンヤード

イレンカの畑は、北海道岩見沢市、美しい丘陵地帯が広がる栗沢町上幌地区にあります。2012年、1.3haの休耕地に苗を植付けるところから畑をスタート（植栽面積0.8ha）。緩やかな南向き斜面に、現在約4,000本のピノワール樹（主にディジョンクローン8種、樹齢8～11年）が生育しています。栽培は「リュット・レゾネ」（畑の詳細は、弊社ホームページ「イレンカについて」をご参照ください）。



ヴィンテージについて

2021年冬の降雪量は例年よりかなり多めでしたが、雪解けが早く進み、4月上旬から畑作業（春剪定）を開始しました。生育期の気候は、気温がここ数年の上昇傾向を更に上回り、盛夏の頃には連日30度超えの猛暑に。降水量は例年より低め、というより、夏季は干ばつともいえる少なさで、7月初旬～8月初旬のひと月近く降雨がありませんでした。畑作業には過酷な夏でしたが、樹齢を重ねて根をしっかりと張ったブドウ樹には猛暑も干ばつもなんのそので、ブドウ（成木）には本当に雨がいらぬのだと実感させられました。

花芽の付きが良かった年で、天候に恵まれて病気の心配もなく開花まで順調に生育。開花のスタートは6月末頃と例年通りでしたが、いつもより咲き揃っていた印象で、結実もこれまで一番良好でした。その後、8月下旬のヴェレゾン期までは万事好調で、実の成熟が異例の早さで進んでいく様子も見てとれましたので、大幅収量アップを期待したのですが…秋の多雨傾向が平年並みに現れ始めると、夏の極端な乾燥状態の後に9月の雨で過剰な水分が果粒に吸い上げられ、果皮が耐えられずに裂けてしまう‘玉割れ’（裂果）が大量発生。そこから灰色カビ病が蔓延したため、収穫の1ヶ月前から収穫中まで病果を徹底的に取り除く作業を続け、実の3分の1以上を落とす結果になりました。とはいえ、健全なブドウを、可能な限りクローン毎に“適熟”のタイミングで収穫できたと考えています。

収穫は、過去のヴィンテージより約2週間早くスタート、10月6日～17日の12日間に亘り、約3.4トン収穫しました。

2021年ヴィンテージは、夏の猛暑と干ばつが有利に働き、ブドウの熟度の高さが特徴的かと思われませんが、イレンカでは酸度とのバランスを考えて早めの収穫を試みしたので、持ち前のピュアな酸とクールクライメット感を残しつつも、これまでのヴィンテージより凝縮感と骨格のある仕上がりになったか感じております。ブルゴーニュの好きなドメーヌから仕入れた古樽を含め、初めて樽のみで育成しましたので、以前より樽感が出ており、それがこの年のワインにはマッチしたアクセントになっていて、他ヴィンテージとは違う熟成の面白味も期待できるかと思えます。

収穫と醸造について（醸造は、例年通り10R（トール）ワイナリーで行いました）

2021年は、猛暑の影響でブドウの成熟が異例の早さで進み、収穫が例年より2週間近く早まって10月6日にスタート。クローンによる熟度の違いが見られたため、クローン毎の“適熟”のタイミングを考慮して、10月17日までの12日間で約3.4トン収穫し、4回（4ロット）に分けて仕込みを行いました。

4ロットとも、100%手除梗し、何れもプラスチックタンクで10～14日の低温浸漬から野生酵母による発酵へ（発酵温度は18～23度。果帽を濡らす程度の軽いピジャージュまたはルモンタージュを2、3日に1度）。醸し期間は22～25日。収穫順に2ロットずつ時期をずらして2回プレスし、ステンスタックとプラスチックタンクに詰め替えて発酵続行。発酵終了後、全量を合わせてからフレンチオーク古樽に移しました。約10か月の樽育成（その間、自発的マロラクティック発酵あり）を経て、2022年9月26日に瓶詰。清澄・濾過なし。生産本数：2,864本（750ml瓶）／アルコール：12.0%／総亜硫酸添加量：約25ppm

試飲ノート

外観はやや深い色調のガーネット色。香りは、抜栓直後はやや閉じ気味ですが、時間と共にめざましく開いてきて、カシス、グロセイユ、チェリー、ラズベリーなど赤系・黒系両方の複雑で気品のある果実香に加え、スミレの花、薔薇のポプリ、そしてチョコレート、腐葉土など若干スモーキーかつ土のニュアンスも感じます。味わいは、凝縮したふくよかな果実味をフレッシュな酸ときめ細かいタンニンが心地よく引き締めていて、その後からじんわりと舌にしみいる塩味・旨味が食欲をそそります。クリーンでバランス良い味わいは、リリース時点ではともするとフラットな印象を与えかねませんが、エキス分の豊かさを感じさせる馥郁たる余韻（戻り香）が既に長いので、ゆっくり時間をかけて味わっていただくと、エレガントで奥行きのある風味を楽しんでいただけると思います。これまでのイレンカのなかでも格別な熟成ポテンシャルが感じられるヴィンテージ。数年以上寝かせると、香り・味わいの重層的な魅力が増して、より官能的なワインになるであろうと予感させます。