



イレンカ ピノワール IRENKA PINOT NOIR 2022

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：1,811本（容量：750ml）
蔵出し参考価格：4,840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）

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9～12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

2022年冬は、前年程のドカ雪はなかったものの、降雪量は岩見沢らしく豪雪地帯レベルとなり、4月上旬過ぎ迄雪解けを待つ畑作業（春剪定）がスタートしました。生育期の気候は、気温はここ数年の上昇傾向をキープ（但し、前年のような夏の猛暑日は無し）、降水量は、過去2年間鳴りを潜めていた開花期と肥大期の多雨傾向が戻ってきてしまったため、花ぶるいとミルランダージュ（結実不良）、そして収穫前の灰色カビ病が顕著に影響を及ぼしたヴィンテージになりました。前年の例外的干ばつからの夏季降水量大幅アップに拠るものか、樹勢が強くなり過ぎた樹が多く、それがミルランダージュの多発につながったと思われ、8～10月の多雨による灰カビ病蔓延と相まって、収量は激減しましたが、収穫ひと月以上前から徹底的な選果を行った健全な葡萄は、（ミルランダージュ効果で）果皮の割合が高く、凝縮感を予感させる品質ではありました。収穫のタイミングは、熟度（糖度）的にはもう少し待ちたかったところですが、病果の状態、天候、仕込み体制の都合により前倒しとなり、10月15日と16日の2日間で、2.13トン収穫しました。

収穫と醸造について（醸造は、例年通り〈1ORワイナリー〉で行いました）

丹念に選果した葡萄を、全て手作業で除梗し、ステンレスタンクにて約10日間の低温浸漬から野生酵母による発酵へ（発酵温度18～24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2～5日に一度）。仕込みから約20日後にプレスした後、フレンチオーク古樽とステンレスタンクにて発酵続行。発酵終了後は全てフレンチオーク古樽に移し、10か月余りの樽育成（その間、自然なマロラクティック発酵あり）を経て、2023年9月30日に瓶詰しました。清澄・濾過なし。

生産本数：1,811本（750ml瓶） / アルコール：11.0% / 総亜硫酸添加量：28ppm

試飲ノート

外観はやや深い色調のルビー色。香りは、スモモ、梅紫蘇、カシス、スミレ、オレンジピール、リコリス、丁子（スパイス）に加え、湿った土のニュアンス。味わいは、滑らかでしっかりした酸味、赤・黒両方の豊かな果実味と、おそらく樽由来のビターチョコのようなタンニンと甘み、さらに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、フードフレンドリーであるイレンカの特徴が出ていると言える。抽象的かつ主観的表現を畏れずに言えば、“親密さ”を感じさせると同時に、“エモーショナルな”ワインだと思います。余韻は心地よく続いて、凝縮感を感じさせますが、リリース時点では華やかさと複雑味が未だ十分に表現されていない模様。とはいえ、ゆっくり時間をかけて味わうにつれて、滋味深さと奥行きのある風味が増していきます。ボディは軽めの印象ですが、芯の通った密度を備えているので、数年以上寝かせていただくと、味わいの重層感が増して、さらなる魅力が現れるワインになると期待しております。