



## イレンカ ピノワール IRENKA PINOT NOIR 2023

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：1,994本（容量：750ml）

蔵出し参考価格：4,840円（税込）

◆お問合せ [info@irenka.co.jp](mailto:info@irenka.co.jp) または TEL: 080-5528-6936（担当：永井）



IRENKA  
合同会社イレンカ  
[www.irenka.co.jp](http://www.irenka.co.jp)

### 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10～13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

2023年は、春の訪れが早く、3月末に雪解けが急速に進んで、4月初めから畑作業（春剪定）をスタートできました。生育期の気候は、気温は上昇傾向を更新（特に7月後半から8月は連日の真夏日、畑では猛暑日も度々で、これまで一番暑くて長い夏）、春～夏の降水量と日照量が例年より好条件だったおかげで、開花～結実～肥大期までは比較的早め且つ順調に推移しました。ところが、9月に入ってから北海道らしからぬ残暑が続き、例年ならお盆過ぎから朝晩涼しくなるころ9月下旬まで夜温が下がらないまま…ヴェレゾン期以降に昼夜の寒暖差が十分に得られなかったため、ブドウの着色不良および酸が落ちやすくて糖度が上がりにくい、という問題が生じてしまいました。加えて、9月は雨の日が多く、灰カビ病の蔓延にも悩まされましたが、猛暑はさらなる、想定外の大問題をもたらしました。10月に入ると野鳥が大挙して飛来しブドウをついばむ被害に見舞われるようになり（夏の猛暑で山林の木の実が例年より少なかったことが主な要因とみられている）、近隣ヴィンヤードの収穫が終わる毎に鳥の数と食害が増えてくるという非常事態に…ブドウの熟度的には10月下旬まで待ちかかった収穫予定を前倒しし、10月15日と16日の2日間で、2.36トン収穫しました。収穫中も鳥害は続き、結果的に収量ポテンシャルの3分の1以上の収量減になったと思われます。ワインの出来に関しては、仕込み段階では（収穫を早めたため）ロゼ寄りの華奢で可愛らしい赤になりそうな印象を持ちましたが、現段階では“こなれ感”のある“おとな”の赤に変貌しつつあるように感じています。

2023年も温暖化の影響を痛感したヴィンテージになり、昼夜の寒暖差不足による着色不良と酸落ちはイレンカでは初めての所見、鳥害は海外事例はポピュラーながら国内ではあまり聞いたことが無く、急には対策の術がなく、かなりショックな事件でした。ちなみに、昨年2024は、秋に例年通り夜温が下がってくれて寒暖差不足の問題はなく、畏れていた鳥の襲来もありませんでした。とはいえ、新たな問題は少なからず起きて…ヴィンテージ毎に違った悩みと魅力が尽きないことがワイン造りの醍醐味かもしれません。

### 醸造について（醸造は、例年通り10R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、ステンレスタンクとプラスチックタンクにて約10日間の低温浸漬から野生酵母による発酵へ（発酵温度18～26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、プラスチック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、約10ヶ月の樽育成（その間、自然なマロラクティック発酵あり）を経て、2024年9月24日に瓶詰しました。清澄・濾過なし。

生産本数：1994本（750ml瓶）／アルコール：12.0％／総亜硫酸添加量：30ppm

### 試飲ノート

外観は明るめのルビー色。香りは、苺、プラム、オレンジピール、紅茶、リコリス、丁子（スパイス）に加え、腐葉土のニュアンス。味わいは、心地よい酸味に、ふよやかな赤系果実味と、アブリコットやナツメなどのドライフルーツまたは焼き芋のような甘やかな風味が感じられ、円やかなタンニン、後からじんわりと舌にしみいる塩味・旨味と極めて滑らかなテクスチャー。クールクライメットワインの繊細さがありつつもアーシーで、日なた（または緑側）を感じさせてくれる、どこかノスタルジックな印象のあるワインだと思います。ボディは軽やかで、リリース時点でも割と開いていて（必ず室温に戻し、半日以上前に抜栓がおすすめ）、時間をかけて味わうにつれ色々と言語かけてくるワインだと思いますが、滋味深い余韻も長く続きますので、数年以上寝かせていただいたら更なる複雑さと魅力が現れるワインになると期待しております。