



## イレンカ ピノワール IRENKA PINOT NOIR 2024

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： 4,221 本（容量：750 ml）

蔵出し参考価格： 4,950 円（税込）



IRENKA

合同会社イレンカ  
www.irenka.co.jp

◆お問合せ [info@irenka.co.jp](mailto: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た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（主にデジョンクローン8種、樹齢11～14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

2024年は、春の訪れが早かったものの、雪解けに例年より時間がかかり（湿った重い雪質のため）、4月2週目からスローモードで畑作業（春剪定）をスタートしました。生育期の気候は、春から6月下旬の開花期そして7月上旬の結実期まで、これまでにない程、気温、降水量、日照量いずれも問題なく、芽出し・結実ともに順調に推移。夏の気温は、前年2023年程の猛暑ではありませんでしたが、7月～8月は連日の真夏日、時々猛暑日で、温暖化の影響を引き続き感じながらも、前年とは異なり9月に入ってから北海道らしく夜温低下＝昼夜の寒暖差が得られて、酸落ち、糖度上昇不足に悩まされず、加えて心配全開だった野鳥の到来も無く（どんぐり、木の実など森の餌が豊作だったおかげで）、嬉しい驚きの多いヴィンテージだったと言えます。10月13日から25日までの13日間で、3回に分けて、6.26トン収穫。葡萄房数・房重量ともに多かったため、収量が大幅に増えたことも予想外の喜びでしたが、畑・ワイナリー作業での対応が思うにまかせず、沢山採れた嬉しさと仕込みの難しさとの相反に悩まされました。とはいえ、（2016年に極少量造った）ロゼに再挑戦でき、赤とロゼ、イレンカ初の2アイテムをご紹介できることは喜ばしいかぎりです。

### 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）

クローンによる糖度の違いは殆どありませんでしたが、収量の大幅増加による人手と仕込み体制の都合により、着色不良が散見されるクローンを後回しにする形で、10月13日から25日までの13日間で、3回に分けて、6.26トン収穫いたしました。3回目収穫分の一部、約1,100キロをロゼに回した以外、約5,100キロを、IRENKA PINOT NOIRとして仕込みました。

丹念に選果した葡萄を、全て除梗し（今回は手除梗だけでなく除梗機も使用）、複数ロットのステンレスタンクとプラスチックタンクにて2～3週間の低温浸漬から野生酵母による発酵へ（発酵温度13～26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2～4週間後にプレスした後、ステンレスおよびプラスチックタンクにて発酵続行。発酵終了後はフレンチオーク古樽、ステンレスバレル、ステンレスタンクに移し、約10ヶ月の育成（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：4,221本（750 ml瓶）／アルコール：12.0%／総亜硫酸添加量：40ppm

### 試飲ノート

外観は明るめのルビー色でほんのりと濁りあり。香りは、最初から華やかで、甘やかな薔薇、スミレ、苺、野苺、フランボワーズ、プラム、紅茶。味わいは、心地よい酸味に、芳醇な赤系果実味とコンポートの甘さ、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、心地よい苦み、そして極めて滑らかなテクスチャー。ボディは軽やかで、総体的に繊細でエレガント、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）懐の深さを感じさせるだけでなく、滋味深い余韻も楽しめますので、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。



## イレンカ ピノワール ロゼ IRENKA PINOT NOIR ROSÉ 2024

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： 1,024 本（容量：750 ml）

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](mailto: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11～14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

2024年は、春の訪れが早かったものの、雪解けに例年より時間がかかり（湿った重い雪質のため）、4月2週目からスローモードで畑作業（春剪定）をスタートしました。生育期の気候は、春から6月下旬の開花期そして7月上旬の結実期まで、これまでにない程、気温、降水量、日照量いずれも問題なく、芽出し・結実ともに順調に推移。夏の気温は、前年2023年程の猛暑ではありませんでしたが、7月～8月は連日の真夏日、時々猛暑日で、温暖化の影響を引き続き感じながらも、前年とは異なり9月に入ってから北海道らしく夜温低下＝昼夜の寒暖差が得られて、酸落ち、糖度上昇不足に悩まされず、加えて心配全開だった野鳥の到来も無く（どんぐり、木の実など森の餌が豊作だったおかげで）、嬉しい驚きの多いヴィンテージだったと言えます。10月13日から25日までの13日間で、3回に分けて、6.26トン収穫。葡萄房数・房重量ともに多かったため、収量が大幅に増えたことも予想外の喜びでしたが、畑・ワイナリー作業での対応が思うにまかせず、沢山採れた嬉しさと仕込みの難しさとの相反に悩まされました。とはいえ、（2016年に極少量造った）ロゼに再挑戦でき、赤とロゼ、イレンカ初の2アイテムをご紹介できることは喜ばしいかぎりです。

### 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）

クローンによる糖度の違いは殆どありませんでしたが、収量の大幅増加による人手と仕込み体制の都合により、着色不良が散見されるクローンを後回しにする形で、10月13日から25日までの13日間で、3回に分けて、6.26トン収穫いたしました。その3番目の収穫（10月24、25日）の約1,900kg（主なクローンはエイベルとオキシデンタル）のうち、約1,100キロを醸しのロゼにしました。

100%除梗の後、6日間低温で醸し、11月1日にプレス、プラスチックタンクで発酵、発酵終了後にステンレスタンクに移して育成（樽使用なし）。2025年9月23日に瓶詰。清澄・濾過なし。

生産本数：1,024本（750ml瓶）／アルコール：12.5%／総亜硫酸添加量：40ppm

### 試飲ノート

外観は夕焼け空を思わせる濃いめのサーモンピンク。香りは、イレンカピノ赤より更に華やかで、薔薇、赤果実に若干のナツティな香ばしさが寄り添います。味わいは、フレッシュな酸味に、ふくやかな赤系果実味（クランベリー、グロセイユ）、焼き芋のような甘やかな風味があり、後から舌にしみいる塩味・旨味と、スムーズかつコクを感じるテクスチャー。リリース時点で開いていて既にチャミングですが（必ず室温に戻し、数時間前に抜栓がおすすめ）、2016ロゼと同様に時間をかけて味わうにつれ多くを語りかけてくるワインだと思います。フードフレンドリーであるのは間違いなく、リリース数か月後からオールラウンドなお料理に合わせて楽しんでいただけるとと思いますが、数年以上寝かせていただくと更なる芳しさ、複雑さが現れるワインになると期待しております。