

2017 風のルージュ



「2017 風のルージュ」は、ツヴァイゲルト種の葡萄からつくった赤ワインです。意外にも、この赤ワインに使われた葡萄は北海道・余市で育ちました。なぜ“意外にも”かといいますと、赤ワイン用の品種は熟すのに、たっぷりの日光、暖かさ、時間が必要です。しかし、余市の藤澤農園に育ったツヴァイゲルトは、冷涼な気候にもかかわらず、薫り高くよく熟していたからです。そこで、この葡萄の良さを引き出すためにていねいに醗酵させ、慎重に樽で熟成させました。そうして生まれたのが、涼やかな風を感じるエレガントなこの赤ワインです。

ちなみに、「2006 風のルージュ」は 2008 年北海道洞爺湖サミットの 7 月 8 日の夕食会にてお使いいただきました。外務省ホームページの G8 サミット事務局のワイン紹介には次のように記されています。

「1970 年代、ウー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の魅力、北海道の赤ワインの可能性を存分に感じさせる」

北海道サミットから 10 年、北海道に深く根づいたツヴァイゲルト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	収穫日	使用割合
ツヴァイゲルト	95 %	北海道余市 藤澤農園	2017/10/11, 18, 22, 25	95 %
ピノ・ノワール	5 %	北海道余市 荒農園	2017/10/18	5 %
収穫時の糖度 約21.5°Brix(平均)				

醗酵 完熟した葡萄を選果し、二つの方法で仕込んだ。大半の葡萄は、除梗の後ステンレスタンクまたはオークタンクに入れ、野生酵母で醗酵させた。十分に皮から成分を適度に抽出するため、醗酵前半は 1 日に 1 回、後半は 2 日に 1 回ルモンターージュをしながら約 2~3 週間醸す。その後マストを搾り、ワインを皮と種から分け小樽に移し野生乳酸菌による MLF(マロラクティック醗酵)を促した。一部の葡萄は、全房でステンレスタンクに入れ、14~17°Cの室温下で MC(マセラシオンカルボニック)を約 3 週間行った。その後プレスし、約 1 週間醗酵させた後、小樽に移し野生乳酸菌による MLF(マロラクティック醗酵)を促した。

熟成 1 樽はステンレス樽で、その他はオークの小樽で約 10 ヶ月~10 ヶ月半熟成。

ビン詰 無清澄・無ろ過でビン詰を行った。
 ビン詰日: 2018/9/17,18 本数: 13,797 本 (750ml)
 アルコール: 12.5 % 酸度: 0.55 g/100 ml. 残糖: 0.08 %

テイasting コメント 色合いは、黒みがかったルビー、エッジは赤紫色。カシス、ピンクグレープフルーツ、黒胡椒・赤胡椒、焙煎したコーヒー豆の香り。口当たりはなめらかで、フレッシュなピンクグレープフルーツの酸味主体の軽快さのある味わい。カカオのような苦味もあり、後口を引き締めている。アフターに、香木のような香ばしさもある。

料理との相性 ローストビーフやマグロのカルパッチョ パルサミソース、ジャンボン・ペルシエ、鹿肉のステーキ 黒胡椒風味ソース、ブリしゃぶ、トマトと牛肉のオイスターソース炒め、ブリーなどの白カビのチーズ、グレープフルーツのジュレ、ブルーベリーのタルト

飲み頃 今から 2~3 年は、フレッシュな果実味のある味わいが続くだろう。いい状態で熟成させれば、向こう 7 年は熟成できる。

2018/11/7