



イレンカ ピノワール IRENKA PINOT NOIR 2018

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： 1,513本（容量：750ml）
価格： 3,600円（税別）



IRENKA
合同会社イレンカ
www.irenka.co.jp

お問合せ・ご注文先

- ◆お問合せ info@irenka.co.jp または TEL: 080-5528-6936（担当：永井）
- ◆ご注文 order@irenka.co.jp *件名に「イレンカワインの注文」と「お名前」をご記入ください
☆ご注文方法・お支払い・お届けについては[次ページ](#)をご覧ください。

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。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5~7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」のページをご参照ください）。



ヴィンテージについて

2018年は、春の雪融けが早く、シーズン始まりからの獣害に悩まされたものの、萌芽の足並みは揃って、新梢の伸びは順調に推移しました。ところが、過去数年同様の開花前~開花期の低温多雨による結実不良や不揃いが発生、引き続き降水量多めの夏だったことも実の熟しに影響し、ヴェレソンの時期に相当量の熟しが遅い実の摘房（グリーンハーベスト）を余儀なくされ、また9月初めの台風で傷ついた実を少なからず落としました。とはいえ、その後収穫期まで日照量に恵まれたことで、残された実はフェノール類の成熟が進み、収量は前年比15%以上減ったものの（収穫直前にアライグマ家族に4,5列分を食べられました）、凝縮度の高い葡萄を最良のタイミングで、2018年10月19日に1,708kg収穫いたしました。初リリースより、毎年環境の厳しさが反映されるヴィンテージが続いていますが、それでもその年ごとのポジティブな要素が感じられ、畑のテロワールの変遷をダイレクトに味わうことができ、益々興味深く、葡萄栽培とワイン造りの楽しさをかみしめております。

醸造について（例年通り「10Rワイナリー」で行いました）

畑で入念に選果した葡萄を、全て手除梗、ステンレスタンクで仕込み、10日間の低温浸漬から野生酵母による発酵へ（発酵温度18~28度。果房を濡らす程度の軽いピジャージュとルモンタージュを数回）。仕込みから18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。10か月余りの熟成（その間、自然なマロラクティック発酵あり）を経て、2019年9月28日に瓶詰しました。清澄・濾過なし。

生産本数：1,513本（750ml瓶）／アルコール：11.5%／総亜硫酸添加量：40ppm

試飲ノート

外観は深みのある鮮やかなルビー色。香りは、抜栓直後は、まずダークチェリーやブルーベリーの黒系果実を感じ、後から赤系果実（ラズベリー、苺）の甘くて軽やかなアロマが追いかけると同時に、イレンカピノに共通するスモモ、腐葉土、スミレ、タイム、シナモン、甘草のニュアンスが複雑さを与えています。

味わいは、まずは心地よい酸と豊かな果実味がバランス良く口中を満たし、ほんのりスモーキーな樽香と、きめ細かいタンニンが程よいアクセントを添え、これまでのヴィンテージより密度が高く、余韻が長く、なめらかなテクスチャーから、シームレスなワインと表現できそうです。熟成のポテンシャルもより強く感じられるので、1年以上寝かせてから召し上がっていただきたい、さらに数年の熟成を重ねることで複雑さが増すと思われます。

料理との相性

和食全般、特に素材を生かした、またはだしをきかせた料理。醤油、味噌との相性よし。
きのこ、野菜、鶏肉、子牛、サーモンの料理がおすすめ。軽めのソースなら赤身肉にも合いそうです。

《ご注文・お支払い・お届けについて》



I R E N K A

*以下は、個人のお客様向けのご案内です。
酒販店様・飲食店様は、メールにてお問合せくださいませ。

◆ ご注文について

- ご予約確認のメールが届きましたら、そのメールにご返信いただく形で下記をご連絡くださいませ。
 - ・お名前
 - ・ご年齢が 20 歳以上のご確認
 - ・お届け先ご住所 及び お電話番号
 - ・2020 年 4 月 8 日以降のお届け希望日・時間帯
- できましたら、ご予約確認メールをお受け取り後 5 日以内にご返信いただきたく存じます。

◆ お支払いについて

ご予約確認メールにてお知らせした代金を、10 日以内に下記銀行口座のいずれかにお振込ください
ますようお願いいたします。

○三菱東京UFJ銀行 中野駅前支店 普通 0143870 ゴウドウガイシヤ イレンカ

○ゆうちょ銀行 記号 10140 番号 13459061 ド) イレンカ

他の金融機関からのお振込の場合：

[店名] 〇一八 (読み ゼロイチハチ) [店番] 018[普通] 1345906 ド) イレンカ

○楽天銀行 第二営業支店 (支店番号 252) 普通 7098761 ド) イレンカ

*銀行振込手数料は、お客様の負担とさせていただきます。

◆ お届けについて

- 送料 (2 本箱/日本郵便 ゆうパック 80 サイズ*) は、以下の通りとなります。

北海道	東北	関東・信越	北陸・東海	関西以西
750 円	960 円	1,120 円	1,210 円	1,280 円

* 昨年は、2 本箱を 60 サイズ料金にてご案内しましたが、実際は 80 サイズのご送付でした。
今年は実際サイズの料金を申し受けますことご了承くださいませ。

なお、チルド便ご希望の場合は、80 サイズ 360 円が別途かかります。

- 時間帯指定は、午前/12~14 時/14~16 時/16~18 時/18~20 時/20~21 時からご指示ください。

以上、ご不明の点またはご不都合がありましたらご連絡くださいませ。

ご注文をお待ち申し上げます！

合同会社イレンカ URL: www.irenka.co.jp

永井 邦代 e-mail: nagai@irenka.co.jp

mobile: 080-5528-6936