



イレンカ ピノワール IRENKA PINOT NOIR 2020

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： 2,300本（容量：750ml）
価格： 3,960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）
（一人で作業しておりますため、お返事に日数を要しますことご了承くださいませ。）

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7~10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

2020年冬は岩見沢としては少雪だったお蔭で雪解けが早く、深刻化するコロナ禍の影響を受けることなく仕事ができることに感謝しつつ、4月早々に畑作業（春剪定）を開始しました。生育期の気候は、夏までは、気温が前年よりやや上昇傾向、降水量は例年より少なめ且つ安定的（長雨や大雨が少ない）、日照量もコンスタントに得られた上に、台風などの自然災害が無かったことから、萌芽からヴェレゾンが始まる頃までは葡萄の生育は概ね順調に推移しました。しかしながら、ヴェレゾン期以降、9月~10月前半は雨天日が多かったため灰色カビ病が大量発生してしまい…早熟傾向のクローンの実は特に傷みが進んで、広がり続ける病果を日々落としていくと採るものが無くなりそうな状況に陥ったため、畑の4分の3以上の区画で前倒しの収穫（10月14~17日）を余儀なくされました。比較的病果の少なかった遅熟クローンの区画は、その後好天に恵まれた10日間、望ましい実の成熟を待ってから収穫（10月26~28日）できました。

前年に続き収量増加のポテンシャルがあったにもかかわらず、再び収穫期に病果が大発生して収量が上がらなかったこと、フェノール類の成熟を十分に待てないまま収穫した葡萄が7割以上あったことが当年もまた悔やまれましたが、樹冠管理とクローン別収穫のタイミングの見極めや段取りについて得られた学びが翌2021年に多少は行かせたのではと、今は思います。

2020年ヴィンテージは、1回目の収穫の葡萄からの香り高く、軽やかでチャームなワインと、2回目の収穫の葡萄からのマチエール豊かなワインが一層になったもので、クローンまたは収穫のタイミングの違いによる様々な香りと味わいのハーモニーが重層的な魅力を与えてくれるワインになったのではと期待しています。と同時に、栽培と醸造の両面で思い通りに行かなかった点など予想外な展開も含めて、2020年のイレンカのピノワール及び畑全体を表現していると思われるので、今回も、イレンカらしさ+ヴィンテージ特有のキャラクターのワインをご紹介しますことに面白さを感じております。

収穫と醸造について（醸造は、例年通り〈10Rワイナリー〉で行いました）

2020年は、成熟期に入ってクローンによる熟度の違いが顕著に見られるようになり、また早熟のディジョン系クローンに灰カビ病が多発したため、収穫期を2回に分け、①-10/14~17に早熟クローン（主にディジョン系）を約1.85トン、②-10/26~28に遅熟クローン（Abel他）を約0.75トン、どちらも畑での入念な選果作業を経て、合計約2.6トン収穫しました。

①は100%手除梗し、ステンレスタンクにて10~12日の低温浸漬から野生酵母による発酵へ（発酵温度20~23度。果帽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17日後にプレスした後、プラスチックタンクとステンレスパレルにて発酵続行。

②は、80%手除梗、20%全房で（*全房比率は全体量の5%）プラスチックタンクによる低温浸漬が2週間余り続いた後、野生酵母による発酵がゆっくりと進み（発酵温度は17~19度。軽いピジャージュとルモンタージュを数回）、仕込みから1か月後にプレスされ、プラスチックタンクで発酵続行。

①と②のプラスチックタンクのワインは、発酵終了後一緒にされてフレンチオーク古樽とステンレスタンクに移され、①のステンレスパレルはそのまま、熟成。

10か月余りの熟成（その間、自発的マロラクティック発酵あり）を経て、2020年9月30日に瓶詰しました。清澄・濾過なし。

生産本数：2,300本（750ml瓶） / アルコール：12.0% / 総亜硫酸添加量：約26ppm

試飲ノート

外観は明るめの少しオレンジがかかったルビー色。香りは、抜栓直後から華やかで複雑、赤系果実（ラズベリー、チェリー、苺）、腐葉土、ハーブ、紅茶、薔薇のポプリ、若干スモーキーなニュアンスを感じます。味わいは、フレッシュというよりコンポートの果実感と心地良い酸味が口中を満たし、穏やかなタンニンに全房発酵由来の微かな苦み、スパイスさがアクセントを添えています。ボディは軽やかで、テクスチャーは滑らか、上品な旨味とともに抵抗なく体に染み入ってくるような優しい味わいの印象です。抜栓したては、余韻が短めですが、半日以上時間を置くと、香り・味わい共に膨らみが出て、エレガントで奥行きのある余韻がより感じられるかと思えます。

フードフレンドリーなことは確か（繊細で滋味深い料理がおすすめ）、数か月程度待って飲まれても楽しんでいただけたらと思いますし、長熟タイプではないかもしれませんが、数年以上の熟成と共に味わいの立体感と重層感が増してくるのではと感じており、熟成のポテンシャルが楽しみなワインでもあります。