



イレンカ ピノワール IRENKA PINOT NOIR 2019

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： 2,327本（容量：750ml）
価格： 3,960円（税込）



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6～9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

2019年は、雪解けが前年より2週間程遅く、春先の獣害は更に増えて、心配が多く慌ただしいシーズンスタートでしたが、5月から6月中旬までは好天かつ高温傾向が続き、萌芽と新梢の伸びは順調に推移しました。開花の始まりは6月20日頃で例年より1週間位早かったのですが、6月下旬から7月がやや日照不足だったせいか開花の進行は遅く、結実のタイミングにもバラつきが目立ちました。とはいえ、過去5年より6、7月の降水量が少なかったおかげでしょうか、結実はこれまで一番良好。8月は降水量多め且つ台風（強風）による枝葉のダメージはあったものの、ヴェレゾン期も少し早め、その後の実の成熟と糖度の上昇も早めかつ順調に進みました。ところが、9月後半から収穫期まで断続的降雨が続き、灰色カビ病が多発、実の三分の一以上を落とす結果となり、収穫中も選果作業に尋常ではない手間を要した為、10月15日～23日の一週間以上かけて2,650kgの収量をを得ました。気候は夏の終わりから秋の多雨が始まるまでは概ね良好、獣害は益々悩みの種ながら虫の食害は異例の少なさ、そして何より結実不良が殆ど無かったことで収量増加のポテンシャルが感じられた年ではありました。結果的には病果の大発生により期待程収量は上がらず、フェノール類の成熟を十分に待てないまま収穫せざるを得なかったことが悔やまれ、栽培者にとっては何かと悩ましい年でしたが、葡萄たちにはストレスが少なかったのか、これまでよりナチュラルに親しみやすいワインになった印象。意図せず生まれるヴィンテージによるキャラクターの違いに面白さを感じている次第です。

醸造について（例年通り「10Rワイナリー」で行いました）

収穫が9日間続き、畑で入念に選果した葡萄を、80%手除梗、20%全房で、3回に分けて仕込みを行いました（ステンレスタンク+プラスチックタンク）。平均して10日程度の低温浸漬から野生酵母による発酵へ（発酵温度17～24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）。仕込みから約2週間後にプレスした後、フレンチオーク古樽、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、2020年8月29日に瓶詰しました。清澄・濾過なし。

生産本数：2,327本（750ml瓶）／アルコール：12.5%／総亜硫酸添加量：約30ppm

試飲ノート

外観は明るめのルビー色、若干の曇りあり。香りは、抜栓直後から華やかで、赤系果実（苺、チェリー、ラズベリー）、腐葉土、ハーブ、薔薇のポプリを感じます。味わいは、豊かな果実味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、スパイシーさ、複雑味が丁度良いアクセントを加えています（抜栓翌日は魅力が増します）。ボディは軽めながら、十分な旨味があり、後味にコンポートのような甘味が広がって、ふくよかで温かい印象、エレガントというよりチャーミングな仕上がりになったようです。料理との相性は、和食や軽めの味付けだけでなく、結構しっかりした肉料理にもオールマイティにいけそうです。早飲みしても美味しく召し上がっていただけそうですが、数年の熟成を重ねることで複雑さ、余韻が増すと思われます。

《ご注文・お支払い・お届けについて》

- *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。



I R E N K A

◆ 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（郵便番号を含む）及び お電話番号
 - ・2021 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
833 円	1,059 円	1,237 円	1,336 円	1,415 円

* 昨年は消費税を含まない料金をご案内してしまいましたので、今年は消費税込み実費のご案内になりますこと何卒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ております！

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