

# 2014 上幌ワイン木村農園余市ピノ・ノワール

- ブドウ品種:** ピノ・ノワール 100%
- 畑:** 北海道余市町登地区 100%
- 収穫日:** 2014年11月12日
- 製造過程:** 仕込み:ぶどう選別、手除梗 100%  
発酵、プレス:野生酵母で中温発酵 20日間。  
その後軽く压榨。  
発酵後の貯蔵:100%古樽 12ヵ月。  
100%MLF(野生菌で)  
澱引き、ブレンド、少量の亜硫酸塩添加。  
無清澄剤・無濾過ビン詰め
- 材料:** ぶどう、亜硫酸塩(30 ppm)



## 畑について:

原料のぶどうは、余市町のぶどう栽培のメッカ、登地区にある木村農園のもの。日本ワインを愛する人々には、説明の必要はないだろうが、ちょっとご紹介すると、北海道で本格的な面積のピノ栽培を始めた、一番古い畑である。もしかすると、日本で一番古いといってもいいかも知れない。なだらかな、自然の円形競技場を思わせる起伏の美しい畑は、多孔性の赤土の上にある。栽培を行うのは、ピノの匠・木村ファミリーである。

## Vintage:

2014年は、北海道としては異例の暑い気候が夏から9月の終わりまで続いた。10月に入って気温は下がったが、それでも例年よりも暖かく、ピノ・ノワールを完熟に導いた。収量は多すぎず、少なすぎず。木村選抜マサールクローンが、評判をさらに超える味わいだ。

## テイastingノート:

2014 上幌ワイン木村農園余市ピノノワールは、'木村ピノ'らしい味わいに仕上がった。赤い果実、スパイスや木陰のアロマに、優しく丸みのある口当たり。ほどよい酸味とミネラル感が後味に心地よい。この一本に特徴的なのは、豊かな後味を引き締めるタンニン。今飲んででも十分楽しめるが、今後数年は熟成し、さらに数年ピークが続くだろう。

## 食べ物との相性:

さまざまな肉料理と。鴨のロースト、豚のステーキ、ザンギ定食など。パテやチーズとも好相性。

## おいしく飲んでいただくために:

セラー程度の低めの温度が適温(15~20°C)。2020年より前にあける場合は、デキャンタをすると本領を発揮するだろう。上幌ワインのすべてのワインと同様、このワインもまた、人の手の介入を最小限に抑えるように努めた農産物であり、ワインが生まれた畑と、育った年を反映している。無菌濾過、激しい清澄処理など、風味を取り去ってしまうような処理にはさらされていない。したがって、なるべく温度が22度以下に一定した冷暗所に保管していただきたい。熟成につれて、わずかな発砲が生じたり、わずかに滓が下りたりするかもしれないが、ワインの風味を損なうことはない。優しく丁寧に、'非工業的'な方法で作られたワインの証拠だと思っていただければ幸いである。

- データ:** 残糖:0.17 gm./100 ml.  
アルコール:12.2%  
ビン詰め本数:601本、(750 ml.)