

余珀 ZWEIGELT 2023



余珀
YOKA WINERY

葡萄品種	： ツヴァイゲルト 100%
生産本数	： 2,054 本
収穫日	： 2023 年 9 月 29 日～10 月 1 日
瓶詰日	： 2024 年 9 月 24 日
ALC	： 12.0%
MLF	： 有り(ステンレスタンク)
SO2	： 搾汁時 15mg/L、澱引時 15mg/L 瓶詰前 10mg/L
酵母	： 野生酵母
熟成	： 木樽 6 カ月 ステンレスタンク 6 カ月
その他	： 無濾過・無清澄

醸造等について

… 薄いロゼです。スルスル飲めるツヴァイを目指して

余市登地区の匠が育てた健全なツヴァイ。ツヴァイの荒々しいタンニンを抽出しないように、醸さずに全房でゆっくり優しくプレス。少しでも苦みが出た時点でプレスを止め、結果的に搾汁率はかなり低め。ツヴァイのブラン・ド・ノワールをイメージしていましたが、ブランにはならず薄いロゼに。

新樽に 6 カ月間入れても樽負けせずに、ツヴァイの果実感とほのかな苦みが調和して、スルスル飲めるツヴァイに仕上がりました。一方で、タンニンを遠ざける仕込みをしたせいか、酸化しやすい特性もあるので、早めに飲み干していただくのがお勧めです。

テイasting・ノート

… ぜひブラインド・テイastingを！

外観は、ほどよく銅色がかった黄金色。

香りは、高級フレンチオーク由来のバニラスパイスとチェリーコークのニュアンスから始まる。今はまだ若々しいが、熟成させると果実の複雑さが増しそう。

口に含むと、余市ならではのイチゴのようなベリー系の果実とフローラルな香りが主体で、最後にはスモーキーな香りと繊細な白いスパイスの余韻が残る。

南仏のバンドールのロゼを彷彿とさせるスタイルだが、清涼な気候のニュアンスが感じられる。ブラインド・テイastingをしてツヴァイと当てるのは難しい。2～3 年のセラー熟成により、今のスパイスの風味が奥にあるフルーティーな要素とうまく溶け合いそう。