

## 余香 PINOT NOIR 2023



余香  
YOKA WINERY

葡萄品種	: ピノ・ノワール 100%
生産本数	: 694 本
収穫日	: 2023 年 9 月 29 日~10 月 16 日
瓶詰日	: 2025 年 1 月 8 日
ALC	: 12.5%
MLF	: 有り(木樽)
SO2	: 醸し時 10mg/L、瓶詰前 10mg/L
酵母	: 野生酵母
醸し期間	: 約 1 ヶ月
除梗比率	: 8 割手除梗(2 割全房)
熟成	: 木樽 14 ヶ月(木樽発酵あり)
その他	: 無濾過・無清澄

### 醸造等について

… 育ってきた木村クローン等を手除梗して優しく醸す

木村クローンと mv6 が半分以上を占め、残りは ucd5、115、777 のクローンで構成。収穫した葡萄の 8 割を手除梗。マセラシオン初期より濃厚な色合いや果実感を感じられ、ピジュージュは1度も行わず、1 日に 1 回程度のルモンタージュのみで抽出を控え柔らかいニュアンスに。初の自社醸造という事もあり、初期段階で野生酵母での発酵がスムーズにいかないなど苦戦を強いられる場面もありましたが何とか挽回。

2年目の木樽で14ヶ月熟成させ、しっかりとした骨格に。しかし、このような暑い年においては、全房比率については検討の余地あります。

### テイasting・ノート

… 北海道らしくない力強いピノ・ノワール(長期熟成タイプ)

外観は、中程度のルビー色。

香りは、熟したプラムやブラックチェリー、ミントの様なスパイスの含みを持ち、樽由来のバニラとチョコレート。まだ初々しく若いニュアンス。

味わいは、よりミネラルと果実の凝縮感のなかに、ミディアムボディで、滑らかできめ細かいタンニンがあり、ジビエ肉に合いそう。余韻は長く、黒鉛とスパイスの含みを持つ力強い仕上がり。ポテンシャルをフルに発揮するには 3~5 年のセラー熟成が必要。どうしてもすぐに抜栓したい場合は、抜栓2日目以降がお勧めで、ブラインドで飲むとブルゴーニュのピノと思ってしまう。