



2023

Pinot Noir

Martinborough

収穫日:	3月17日～4月10日
糖度:	19～21 Brix
アルコール度:	12.2%
総酸:	5.3g/l
醸造:	全房1%、2～11日間の低温浸漬。開放ステンス・タンクにて21～30日間のマセレーション。ピジャージュとルモンタージュを併用。フランス産オーク(新樽22%)で15ヶ月間熟成。無清澄、ごく粗い濾過の後、2024年9月24日瓶詰め。
生産本数:	750ml: 6,906本 / 1500ml: 50本 / 3000ml: 12本
備考:	平年並みに始まったシーズンだったが、11月は温暖、12月からは雨が例年よりも頻繁に。2月に入ると北島各地に大被害をもたらしたサイクロン・ガブリエルが襲来、ワイララパは直撃を免れたものの影響は避けられず、22年に続いて雨との闘いのヴィンテージとなる。3月は暖かで晴れた日が多かったものの雨も定期的に降り、ブドウの健康状態と熟度の進捗、選果に必要な労力とチーム編成を天秤にかけ、天気予報とにらめっこしながら綱渡りの収穫(過去最長の日数)が続いた。収量 53hl/ha。

クローンは UCD 5/6, Dijon 113/114/115/667/777, Able, 10-5, Mariafeld。