

Pinot Noir
2025



Fumizuki Pinot Noir 2025

丁寧に選果しながら手摘み

除梗後に低温浸漬から徐々に土着酵母で自然に1か月発酵

9か月の樽熟成後一度澱引き

無清澄 無濾過

SO₂は瓶詰前のオリ引き時に 10mg/L 添加

ブドウ栽培管理： Integrated Pest Management (IPM)

アルコール度数：13.0%

冷涼な海洋性気候。畑は北海道南部、北斗市文月地区

降水量（5～10月）767mm（9月 236mm／10月 17mm）

収穫日 10月7～16日

土壌 酸性の火山性土壌「アンドソル（Andosols）」の表土と粘土質のサブソイル

樹齢：6年

クローン：114 / 115 / 667 / 777 / 828 / UCD5 / UCD6

ディジョン系クローンからくる果実の華やかさがあいつつ、まだタイトですが瓶熟成のポテンシャルを感じさせる骨格。塩味と雨を思わせる優しい味わいのベースにしつかりとブドウのスペックが肉付けされていて、ピュアに風土を反映できたと思います。2023年の華奢な赤が今良い感じになってきているので、このワインも2～3年程寝かせるとよりまとまってくる雰囲気があります。近々開けられる場合は2日前の抜栓もしくはデカンタの使用をお勧めいたします。温度は他のワイン生産国のピノノワールよりも少し高めが理想です。

Harvest & Vinification

Carefully hand-picked and sorted.

Destemmed, followed by a period of cold maceration prior to fermentation.

Naturally fermented on the skins for one month.

Aged for nine months in barriques (60% new).

Unfined and unfiltered.

Additional SO₂: 10 mg/L, Just before bottling

Vineyard: Integrated Pest Management (IPM)

Cool maritime climate. Vineyard located in
the southern part of Hokkaido prefecture.

Rainfall: May-Oct 767mm (Sep. 236mm Oct. 17mm)

Harvest: 7-16th October

Clone: 114 / 115 / 667 / 777 / 828 / MV6 / UCD5 / UCD6

Vine age: 6 years old

Soil type: Acidic and volcanic "Andosols"

-unique top soil and Clay subsoil

Alcohol 13.0%

Not only soft but also well structured

Our selected clones bring vivid red fruit character, while the wine still retains a tight structure that suggests excellent potential for bottle aging. Gentle salinity, purity, and soft, layered fruits tones form its core. This wine beautifully reflects the uniqueness of our territory.

The delicate 2023 vintage's Pinot Noir has recently begun showing very well, and this 2025 VT probably becoming more harmonious after two to three years of cellaring. If you plan to open it soon, we recommend opening it two days in advance drinking or using a decanter. A slightly warmer serving temperature than that typically used for Pinot Noir from other wine-producing countries is ideal.