

## 2016 陽はまた昇る



フランス南西部マディランは年間雨量が多い場所にもかかわらず、タナ種の葡萄から色が濃く、果実味豊かで渋味の強い長期熟成タイプのワインが造られています。土地に合った葡萄品種の栽培は良いワイン造りの第一歩。私たちはこのタナ種の葡萄を最初に足利に植え、その後山形と長野の契約農家がタナ種は初めてにもかかわらず、その栽培を快く引き受けてくださいました。おかげさまで土地との相性もさることながら、彼らの経験と技術によってわずか数年のうちに素晴らしいタナ種の葡萄が収穫できるようになりました。醸造場ではシンプルな造りをこころがけ、カベルネ・ソーヴィニオン種とブレンド。優しく力強い赤ワインになりました。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
タナ	90 %	山形県上山	佐竹畑	2016/10/16	39 %
		長野県高山村	佐藤農園	2016/10/11	31 %
		山形県上山	木村畑	2016/10/16	20 %
カベルネ・ソーヴィニオン	10 %	山形県上山	渡辺裕自畑	2016/10/27	10 %
収穫時の糖度 (平均)	21.5°Brix				

醗酵	完熟した葡萄を除梗し軽く破碎して、小型のタンクへ移す。1日2回のルモンタージュをおこないながら、徐々にマストを温めてゆく。2、3日すると野生酵母による醗酵が自然に始まる。醗酵は高めの温度ですすみ、残糖がなくなるまで続く。注意深くルモンタージュを続けながら、十分な色素と風味を抽出する。11～15日間醸した後、マストを搾り、ワインを皮と種から分ける。その後、小樽に移し野生乳酸菌によるMLF（マロラクティック醗酵）を促す。
----	--

熟成	オークの小樽で約13カ月熟成。澱引きし、清澄・濾過処理なし。
----	--------------------------------

ビン詰	ビン詰日：2018/01/12      本数：5,501本（750ml） アルコール：12.0 %      酸度：0.60 g/100 ml.      残糖：0.14 %
-----	---

テイスティング コメント	ダークチェリー、ブラックベリー、カシスなど果実の香りを主体に、針葉樹、シトラスの皮、ミント、アニス、炭やタバコの葉などスモーキーなフレーバーが複雑に混ざり合う。味わいのアタックはやわらかく、引き締まった酸味と細かくよく馴染んだタンニンと旨味を伴い、優しい余韻が続いていく。
-----------------	--

料理との相性	こころみ学園産原木栽培椎茸のソテー、いぶりがっこ、きんぴらごぼう、かつおのたたき、河豚のスパイス炒め、グラタンドフィノア、豚肉のリエット、鰯の照り焼き、鶏レバーのパテ、鹿肉の燻製、仔羊のロースト、フォンダンショコラ、紅玉のタルトタタン
--------	---

飲み頃	2019年～2022年は、果実が主体の風味、味わいが続く。2023～2028年からは熟成により渋味がおだやかになり、旨味や香ばしさが主体の味わいへと変わっていく。
-----	---

2019/09/26