

2012 陽はまた昇る



『2012 陽はまた昇る』はタナ種とカベルネ・ソーヴィニオン種からなる赤ワインです。タナ種もカベルネ・ソーヴィニオン種もフランスの主要な品種で、私たちはこの葡萄を日本に持ってきて足利に植えその後、山形や長野の契約栽培農家に栽培をお願いしました。そして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素晴らしい品質のワインができるようになりました。シンプルなつくりをこころがけた「2012 陽はまた昇る」。10年近い熟成の時を経て、調和のとれた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	66.5%	長野県高山村	佐藤農園	2012/10/19	40.0%
		山形県上山	佐竹畑	2012/10/22	20.0%
		山形県上山	尾形畑	2012/11/05	3.6%
		栃木県佐野市赤見	こころみ学園	2012/9/20, 29	2.9%
カベルネ・ソーヴィニオン	33.5%	山形県上山	渡辺裕自畑	2012/11/05	26.2%
		山形県上山	尾形畑	2012/11/05	7.3%
収穫時の糖度（平均） 21.1°Brix			収穫方法：手摘み		

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回のピジャ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。注意深くピジャージュを続けながら、十分な色素と風味を抽出する。10～12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 15 カ月熟成。
ビン詰	澱引き後、清澄せず無濾過でビン詰。ビン詰日：2014/02/03 本数：10,665 本（750ml） アルコール：11.8% 酸度：6.15 g/L. 残糖：1.7 g/L.

発売時 テイस्टینگ コメント	長期熟成可能なフルボディの赤ワイン。色調は、中心部が漆黒となるほど深い紫色。香りはすみれ、プルーン、カシスのフルーツとチョコレート、コーヒーのスパイスやスモーキーさを感じる。口に含むと、しっかりとした酸や渋みを感じられ華やか。余韻はしなやかで長くスモーキーさを伴う。
2021年蔵出し テイस्टینگ コメント	ダークチェリーやカシスリキュールなどフルーツの香りに樽由来の杉などのメントールの香りが特徴的。しなやかな酸味があり、タンニンは繊細。ずっと体になじむようなスムーズな飲み心地で、味わいは、全体的に調和がとれ深みと丸みを感じる。
料理との相性	牛肉の赤ワイン煮、ステーキなど牛赤身肉、ラムチョップ、スペアリブ、鶏肉と鶏モツのすき焼き、ブルーチーズ、鴨の燻製、サラミソーセージ
飲み頃	現在、飲み頃。それ以降でも、熟成により口当たりが柔らかくに広がる、ゆったりとしたまろやかで複雑なワインとなるだろう。

2021/02/03