

2015 陽はまた昇る



比較的雨量が多いフランス南西部マディラン地方では、タナ種の葡萄から、色濃く果実味豊かで、渋味の強い印象的なワインが造られています。私たちは2007年、足利にタナ種を植え、その後、優れた栽培技術を持つ山形や長野の契約農家のチャレンジ精神に支えられて、わずか数年のうちに素晴らしい品質のタナ種を得ることでできました。東日本に育った葡萄の良さを生かすためシンプルな造りを、またカベルネ・ソーヴィニオン種とブレンドして全体の調和をこころがけました。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
タナ	78.3%	長野県高山村	佐藤農園	2015/10/19, 20	44.2%
			山形県上山	佐竹畑	2015/10/25
		栃木県佐野市赤見	木村畑	2015/10/7, 9	11.6%
			尾形畑	2015/10/26	3.0%
			ころも学園	2015/10/5	0.3%
カベルネ・ソーヴィニオン	21.7%	山形県上山	渡辺祐自畑	2015/10/28	13.5%
			尾形畑	2015/10/26	5.7%
			渡辺義仁畑	2015/10/28	2.5%
収穫時の糖度 約23.0°Brix (平均)					

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。12~14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12~13カ月熟成。
----	--------------------

ビン詰	澱引き・ブレンド後、清澄・ろ過処理なしでビン詰。 ビン詰日: 2017/01/13 本数: 9,286本 (750ml) アルコール: 13.0% 酸度: 0.71 g/100 ml. 残糖: 0.16%
-----	--

テイスティングコメント	色合いは、限りなく漆黒に近い赤紫。ポートワイン様の濃縮感のある香り、燻した香り、カシス、ブラックベリー、ビターチョコレート。口中は、初めは大人しいが、時間と共に、渋味がおだやかになり、やわらかな果実味が広がる。同様に、カシス、ブラックベリー、チョコレート、スモーキーさが一体となって、余韻を構成する。
-------------	--

料理との相性	牛ホホ肉の赤ワイン煮込み、黒酢の酢豚、豚肉の角煮、牛肉のすき焼き、鹿肉の燻製、ブリの照り焼き、ローストビーフ ベリーのソース、牛スジ入りねぎ焼き（鯉節をのせて）、ブルーチーズ、ウォッシュタイプ、ザッハトルテなど濃厚なチョコレートケーキ
--------	---

飲み頃	現在、飲み頃を迎えている。熟成により硬さが取れて、なめらかさが増し、甘さを感じられる。さらに5年ほど熟成させることで、複雑さと柔らかさが増すだろう。
-----	--

2024/05/08