

2021 陽はまた昇る



「陽はまた昇る」はタナ種を主体にした赤ワイン。タナ (Tannat) の名はタンニン(Tannin)に由来し渋みが特徴です。年間の雨量が多いフランス南西部マディラン地方の主要な葡萄品種で、現地ではこの葡萄から色が濃く果実味豊かで渋味のしっかりとした長期熟成タイプのワインが数多く造られています。私たちはこの葡萄なら日本でもうまく育つだろうと考え、まず始めに足利にこの品種を植えました。その後、可能性を探るべく山形の契約農家に栽培をお願いしたところ初めての品種にもかかわらず栽培を快諾してくださいました。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わずか数年のうちに素晴らしい葡萄が収穫できるようになりました。醸造場では葡萄の良さを生かすためシンプルな造りを心がけました。タナ種の果実味や渋味、酸味、カベルネ・ソーヴィニオン種とバルベール種の柔らかな口当たりが調和した力強く優し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	86%	山形県上山	南果連	2021/10/02, 08, 11, 18, 22	72%
		長野県高山村	佐藤農園	2021/10/14, 18	14%
カベルネ・ソーヴィニオン	13%	山形県上山	南果連	2021/10/22, 11/09	13%
バルベール	1%	群馬県前橋市	リプロテック	2021/10/18	1%
収穫時の糖度 (平均) 約23.1°Brix			収穫方法: 手摘み		

醗酵	3つの方法で仕込んだ。 1つ目は、葡萄を除梗し、ステンレスタンクに入れ、約18°CでMC(マセラシオンカルボニック)を17日間行った後プレスした。2つ目は、4/5の葡萄は除梗後軽く破碎し、1/5の葡萄は全房でプレスをした。その2種類をステンレスタンクに合わせ、渋みを出しすぎないように注意深くルモンタージュを行いながら約1週間、醸した後、醗酵により出てきたアルコールによって果皮や種子からの成分が程よく抽出されたことを確認後、プレスした。3つ目は葡萄を除梗破碎し、ステンレスタンク内で約2週間ルモンタージュを行い、プレス。3つの方法で仕込んだワインは木樽に移し野生乳酸菌によるMLF(マロラクティック醗酵)を促した。
熟成	オークの木樽で約12~13カ月熟成。
ビン詰	澱引きし、無清澄・無濾過でビン詰。ビン詰日: 2023/01/25 本数: 8,269本 (750ml) アルコール: 13.0% 酸度: 6.0 g/L. 残糖: 0 g/L.

テイスティングコメント	色は紫がかった濃いガーネット。ダークチェリー、カシスなどの香りにシダーウッド、腐葉土、黒胡椒やビターチョコなど植物的な香りとなめし革や肉の様な動物的な香り加わり複雑。口中は酸味が高めで、はじめはややタイトに感じるが、後半から徐々に果実味が広がって長い余韻に繋がる。タンニンはやや強めだが細かく、よくなじんでいてボディに厚みを与えている。
料理との相性	ころみ学園産原木椎茸のソテー、鹿肉の炭火焼、鰻の蒲焼、筑前煮、牛ステーキ、鱈の照り焼き、ブッフ・ブルギニオン、アスパラのベーコン巻、鶏モモ肉のローズマリー焼き
飲み頃	2024年から2030年頃まで飲み頃。今からでも楽しめるが、6~7年ほどかけてゆっくりと熟成し、より滑らかな口当たりになるだろう。

2024/01/08