2023 陽はまた昇る



「陽はまた昇る」はタナ種を主体にしたミディアムボディの赤ワインです。タナ（Tannat）の品種名はタンニン(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や長野の契約農家の方々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タナ種の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、ノートン種の酸味やしなや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	94%	山形県上山	南果連協同組合	2023/10/09, 12	67%
		長野県高山村	佐藤農園	2023/10/03	27%
ノートン	6%	山梨県甲州市塩山	小川畑	2023/09/11	6%
収穫時の糖度（平均）約22.8°Brix			収穫方法：手摘み		

醗酵	熟した葡萄を選果し、良い房だけを除梗する。ステンレスタンクに入れ低温状態から徐々に野生酵母にて醗酵するよう促す。渋みを出しすぎないよう注意深くルモンタージュを行いながら、約 1~2 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からの成分が程よく抽出されたことを確認後、プレス。木樽に移し野生乳酸菌による MLF（マロラクティック醗酵）を促す。
熟成	オークの木樽で約 12～14 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: 2025/01/16　本数: 15,161 本（750ml） アルコール: 11.9 %　酸度: 6.7 g/L.　残糖: 2.4 g/L.

テイスティングコメント	外観は濃いガーネット。香りはブルーベリー、ブラックチェリー、カシスなどの果実香に、腐葉土やコーヒー、ビターチョコのニュアンスが重なる。さらに、かつお節を思わせるスモーキーな要素も感じられ、全体として複雑で奥行きのある印象。味わいはフレッシュでエレガント。中盤から果実味が広がり、なめらかな余韻へとつながる。タンニンは中程度で、シルキーな質感がほどよい厚みを感じさせる。
料理との相性	こころみ学園産原木栽培椎茸のソテー、牛すじ煮込み、舞茸とごぼうの炊き込みご飯、鴨胸肉のロースト 、パテ・ド・カンパーニュ、ピペラード、ブーダン・ノワール、イベリコ豚のプルマ炭火焼、牛ハラミのグリル、ベーコンと黒オリーブの煮込み、北京ダック
飲み頃	2026 年から 2033 年まで飲み頃。今からでも楽しめるが、 6 ～ 7 年位かけてゆっくりと熟成し、より複雑さが増すだろう。

2026/08/25

2023 Here Comes the Sun



The “Here Comes the Sun” has its origins in the southwest of France. There they grow a little know red wine grape variety called Tannat. We first became interested in Tannat when looking at climatological data for French wine producing regions. In the appellations of Madiran and Jurancon we found weather patterns similar to those of Japan, with high summer rainfalls and high temperatures. We thought that the grape varieties indigenous to the region might be suited to Japan’s climate, and so we imported some of these vines, including some Tannat.
It took a number of years to increase the number of Tannat vines to a point where we could plant several vineyards, but with the results in hand we are certainly glad that we took the time. The “Here Comes the Sun” is a powerful, deeply colored, highly structured wine in a classic style. Tannat (from mountain vineyards in Yamagata and Nagano) provides the structure and depth, while Norton from Yamanashi add a plush, smooth character.
We recommend this wine with beef steak, smoked game, and any other grilled meat dish.

VARIETY	Tannat 94 % Norton 6 %	
VINEYARD	Kaminoyama, Yamagata Takayama, Nagano Enzan, Yamanashi	
HARVEST DATE	Tannat	3rd, 9th, 12th October 2023
	Norton	11th September 2023
BOTTLIING	Bottled on: 16th January 2025 The number of bottles: 15,161（750ml）	
ANALYSIS DATA	Alcohol: 11.9 % Total acidity: 6.7 g/ L. Residual Sugar: 2.4g/L.	

25/Aug/2026