

## 2022 バラ色の人生



この「バラ色の人生(フランス語でラ・ヴィ・アン・ローズ)」という名のロゼワインは濃く赤いバラ色。感染症や自然災害……多難な時代をともに生きるために、わたしたちはこのロゼワインを造りました。

タナはフランス南西部原産の黒葡萄で、赤ワインの渋味の元にもなる「タンニン」が語源と言われ、現地では渋味が強く、色の濃いしっかりした赤ワインが造られています。私たちは20世紀から21世紀にかけて海外のワイン産地を訪れる旅の途中で、このタナ種に巡り会いました。今このタナ種の葡萄は、日本でも突出した色の濃さとタンニンを持つ葡萄に育っています。そんな葡萄でロゼワイン!? 不思議に思う方もいらっしゃるでしょう。実はタナは、渋味や色の濃さだけでなく、のびやかで芯のある酸味やボディを持ちあわせています。2004年頃、わたしたちはフランスから取り寄せたこのタナ種の葡萄から赤ワインを造りはじめました。次に2016年は、鉱物的な魅力を生かし白ワイン「ブラン・ド・タナ」を造ってみました。その結果、この葡萄の赤ワインと白ワインの両方の魅力を実感することができました。それならばロゼは? ということで2017年からは「タナロゼ」を造りつづけ、約20年間に及ぶ試作期間を経て、私たちは日本のタナ種の葡萄から造るワインのひとつの答えを掴んだような気がしています。「バラ色の人生」はアペリティフとして、また食中酒として和洋中さまざまな料理に合うフランスのよい1本です。このロゼワインが、あなたの春夏秋冬にそっと寄り添うことができますように。

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	南果連協同組合	2022/10/18, 31	90%
カベルネ・フラン	10%	山形県上山	南果連協同組合	2022/10/18	10%
収穫時の糖度 (平均)	約20.9°Brix	収穫方法: 手摘み			

醗酵	2つの方法で仕込んだ。1つ目はフリーランの果汁のみをステンレスタンクに入れ液温を22°C以下で1週間、その後樽に移動して2週間、野生酵母で醗酵。2つ目は房全体をタンクに入れ、MC (マセラシオンカルボニック) を1週間行った後にプレス。ステンレスタンクに入れて液温を20°C以下で5日間、樽に移動して3週間、野生酵母で醗酵させた。その後、野生乳酸菌によるMLF (マロラクティック醗酵) を続ける。
熟成	約9割を木樽、約1割をステンレスタンクで6カ月熟成。その後、澱引きしてブレンドを行った。
ビン詰	澱引き後、清澄せず無濾過でビン詰。ビン詰日:2023/06/16 本数:1,851本(750ml) アルコール:10.9% 酸度:4.8g/L. 残糖:0.1g/L.

テイスティング コメント	色合いはラズベリーレッド。アセロラやさくらんぼの果実に、バラやナツメグ、腐葉土などの香り。口当たりは柔らかく、全体を果実味が包んでいる。中盤から余韻かけて穏やかな旨味と心地よい酸味を感じる。バラやベリーを感じる深みのあるワイン。
料理との相性	白ワインの様な酸味と赤ワインの様な渋みを持っているので、前菜から肉料理まで幅広い料理との相性をみせるだろう。だし巻き卵、鮭のルイベ、ハモンセラーノ、ルッコラとスモークチーズのサラダ、ピータン、生春巻き、ブイヤベース、鶏モモ肉のローズマリー焼き、サルティンボッカ、納豆パスタ
飲み頃	2024年から2025年は、フレッシュな香りのある味わいが続く。 2026年からは、タンニンがなじみ一体感と香ばしい余韻がでてくるだろう。