

2024 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……多難な時代に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年からはロゼワインを造りつづけ、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バランスのよい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	94%	長野県高山村	佐藤農園	2024/10/15	94%
プティ・マンサン	6%			2024/10/17	6%
収穫時の糖度（平均）		約23.3° Brix		収穫方法：手摘み	
醗酵	タナとプティ・マンサンを一緒にやさしくプレスし得た果汁を1晩低温で静置、翌日デブルバージュ（醗酵前澱引き）でステンレスタンクへ移動。ステンレスタンクで 4 日間、木樽に移動して約2週間、野生酵母で発酵。その後、約1か月野生乳酸菌によるMLF（マロラクティック醗酵）を続けた。				
熟成	約 8 割を木樽、約 2 割をステンレスタンクで約 6～7 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：2025/06/27 本数：1,126 本（750ml） アルコール：12.8% 酸度：4.5g/L. 残糖：0.2g/L.				
テイステイングコメント	色合いはサーモンピンク。いちごやプラム、さくらんぼの果実香に、ナツメグや腐葉土のニュアンスが重なる。口当たりは滑らかで、豊かな果実味が全体に広がる。中盤から余韻にかけては、旨味を伴った穏やかな酸味が心地よく続く。重なり合う風味に奥行きがあり、調和の取れた味わい。				
料理との相性	だし巻き卵、鮭のルイベ、生ハム工房豚家 TONYA の生ハム、ルッコラとスモークチーズのサラダ、アボカドとエビのサラダ、きのこのマリネ、生春巻き、鶏モモ肉のローズマリー焼き、サルティンボッカ、ヴァランセ				
飲み頃	2026 年から 2028 年は、フレッシュな香りのある味わいが続く。 2028 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。				

2026/07/03

2024 La vie en Rose



This rosé wine “La Vie en Rose” has a deep red rose color. This delicious and charming wine can be enjoyed in spring, summer, fall, and winter, and is a versatile wine that can be easily matched with a variety of dishes from Japanese, Chinese, and Western cuisines.

Tannat is a black grape native to southwestern France, and is said to be derived from the word “tannin,” which is the source of the astringency of red wine. We came across the Tannat grape during our travels to wine regions abroad. Now, this Tannat grape is growing into a grape with outstanding color and tannins in Japan. Rosé wine from such grapes? Some may wonder why. In fact, Tannat has not only astringency and deep color, but also has a smooth, core acidity and body, and especially the Tannat grown by Mr. Sato in Takayama Village has a mineral taste characteristic of the land. So first we made a red wine, then in 2016 we tried to make a “Blanc de Tannat” by taking advantage of its mineral charm as a white wine. As a result, we were able to realize both the red and white wine appeal of this grape. What about rosé then? After these three autumn prototypes, we feel we have found the answer to the question of what wine can be made from Japanese Tannat.

VARIETY	Tannat 94% Petit Manseng 6%
VINEYARD	Takayama Nagano
HARVEST DATE	15 th , 17 th October 2024
Brix @the Harvest	23.3°Brix(average)
BOTTLIING	Bottled on: 27 th June 2025 The number of bottles: 1,126 (750ml)
ANALYSIS DATA	Alcohol: 12.8 % Total acidity: 4.5 g/ L. Residual Sugar: 0.2 g/L.

02/Jul/2026