

Japon
Yamanashi



Hishiyama Private Reserve 2019

Ce vin provient du village d'Hishiyama à Katsunuma dans la préfecture de Yamanashi. Il présente une belle palette qui se montre sur le fruit, la pomme, le poivre blanc, les fleurs blanches, un registre très frais avec une belle précision. La bouche est agréable et l'ensemble se montre friand avec une sapidité et acidité agréable. La tension de ce vin lui donne sa colonne vertébrale et à 11,5%, le fruit est parfaitement en équilibre avec l'acidité.

Informations Techniques

Cépages	100% Koshu
Région	Yamanashi
Appellation	GI Yamanashi
Altitude	500 m
Vignobles	Vignoble taillé en Pergola de Katsunuma
Climat	1 770 mm de pluie par an.
Irrigation	Non
Age des vignes	30 ans
Rendements	70 Hl/ Ha
Sol	Alluvionnaire, granitique
Culture	Conventionnelle
Vinification	Vendanges manuelles, levures sélectionnées. Fermentation en cuves inox à 15-18°C pendant 10 jours.
Elevage	Quelques mois en cuves inox. Non collé, filtration légère par membrane.
Alcool	11,50%
Acidité	6 g/l
Sucre Résiduel	< 1 g/l
Durée de garde	1 à 5 ans
T° de service	10 - 12 °C

G
R
A
C
E

W
I
N
E



Sélection Olivier Poussier

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr



Yamanashi

Yamanashi est la première « Geographical Indication » à avoir été délimitée en 2013 et elle se situe dans la préfecture éponyme à une quarantaine de minutes au sud de Tokyo. la région est considérée comme le berceau de la viticulture japonaise. On y cultive des cépages français (cabernet sauvignon, merlot, syrah et chardonnay principalement) mais c'est sans aucun doute le cépage Koshu qui a donné ses lettres de noblesse à la région. On y trouve aussi des hybrides comme le muscat de Bailey. En 2018, on dénombrait 80 domaines viticoles à Yamanashi, la moitié autour de la ville de Koshu. Le vignoble de Yamanashi s'étend sur 670 hectares mais seulement 150 hectares sont dédiés à la production de vin.

Le début de l'industrie viticole de Yamanashi date de 1870. La période d'après-guerre vit une importante consolidation de l'industrie et le rachat de nombreuses petites exploitations par des grands groupes comme Suntory. En 1995, une association de producteurs vit le jour sous l'égide de la préfecture. Yamanashi est la région la plus ensoleillée du Japon et elle convient parfaitement pour une viticulture de climat frais. La température moyenne en août est de 18,7 °C et de -5,5 °C en hiver. La pluviométrie est abondante avec 1792 mm par an. Les sols viticoles sont pauvres et principalement granitiques donc parfaitement adaptés à la culture de la vigne qui est principalement taillée en Pergola mais de plus en plus de viticulteurs expérimentent avec la taille en position verticale.

Grace Wine

C'est en 1923 que le domaine fut fondé par Chotaro Misawa à Katsunuma dans la préfecture de Yamanashi, où se concentre l'essentiel de la viticulture japonaise, à environ 1 heure de route au sud de Tokyo mais ce n'est qu'en 1959 que la marque Grace fut créée par la troisième génération des Misawa et 2 ans plus tard, le domaine était devenu un fournisseur de la Marine nationale française. En 1992, le domaine allait expérimenter la taille en Positionnement Vertical « Vertical Shoot Positioning » alors que la totalité des vignes étaient taillées en pergola le but étant de réduire naturellement les rendements mais ce n'est qu'en 2009 qu'il décida d'adopter cette taille définitivement. En 1997, le « Koshu Taru Chozou 1997 » remporta le trophée du meilleur vin japonais à l'« International Wine Challenge » au Japon.



En 2010, l'OIV allait approuver le Koshu et le classer officiellement parmi la liste des Vitis Vinifera. Le domaine possède un vignoble de 12 hectares à Misawa dans la localité de Akeno et il s'approvisionne aussi en raisins dans la région de Katsunuma, à l'est du bassin de Kotu, tous les deux dans la préfecture de Yamanashi, la plus ensoleillée du Japon. Katsunuma est la région historique de production de Koshu mais les quantités de raisins disponibles diminuent d'année en année bien que les vignobles soient situés idéalement à une altitude de 550 mètres sur des sols granitiques. Le vignoble de Misawa se situe aux pieds du mont Kayagatake et grimpe jusqu'à 700 mètres d'altitude dans un décor de carte postale avec la ville d'Akeno qui contemple les Alpes du Sud à l'ouest, le mont Kayagatake au nord et le mont Fuji au sud. À part le Koshu dont le vignoble s'étend sur 4 hectares, le domaine produit aussi du merlot, du cabernet sauvignon, du cabernet franc et du petit verdot. Il possède un chai avec de l'équipement à la pointe de la technologie pour la vinification et possède une capacité de stockage de 90 barriques.

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr