

Japon
Yamanashi



Misawa Akeno Koshu 2019

C'est la grande cuvée du domaine élaboré avec des raisins qui proviennent du vignoble d'Akeno taillé en position verticale (rare dans la région). Limpide, avec une belle robe jaune aux reflets verts. Arômes de pommes vertes, de poires, de kiwis avec une pointe de fenouil, de thym, de jasmin. Le caractère volcanique est bien présent sur ce millésime. En bouche, le vin est net, précis un peu fumé mais avec un beau gras qui équilibre parfaitement la minéralité.

Informations Techniques

Cépages	100% Koshu
Région	Yamanashi
Appellation	GI Yamanashi
Altitude	700 m
Vignobles	Vignoble Misawa dans le village d'Akeno
Climat	1 770 mm de pluie par an.
Irrigation	Non
Age des vignes	14 ans
Rendements	40 Hl/ Ha
Sol	Alluvionnaire et sableux.
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	11,00%
Acidité	7 g/l
Sucre Résiduel	< 1 g/l
Durée de garde	5 à 10 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