

# Qu.

高島ワイナリーの広報誌です

2025 SUMMER

空 VOL.71



TAKAHATA WINERY  
SINCE 1990

## 創業35周年を迎えて

DOMAINE TAKAHATA Haut-Vigne

苗木植樹／Tasting Event

Focus

穰 ～Minori～ Prise de Mousse 2023

季節のパスタ

2025 IWC/IWSC

コンクール受賞結果



# 創業 35周年を 迎えて

昭和7年（1932年）長野県塩尻市太田区で創業した「太田葡萄酒」。同社の醸造免許を新天地「高島」に移転し、1990年に置賜地区では初となる観光ワイナリーとして設立。今年で35周年を迎えます。

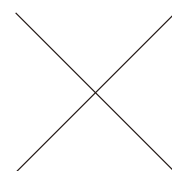
地名を冠したローカル・ワイナリーとして、「高島」を世界のワイン産地の一つにするために、世界に胸を張れるような上質なワインを100年かけても造るという強い信念のもと、地域と地元契約農家の方々と共に歩んで参りました。

そして、多くの皆様に支えられ35周年を迎えられたこと、感謝の念に堪えません。我々の使命実現に向け、まだまだ続く永い道のり、歩みを止めることなく、更なる高みを目指し、これからも事業を営んで参りたいと存じます。

ぶどうの樹に例えると、ヴィエイユ・ヴィーニユ（樹幹が太くなり、収穫量は減少するものの凝縮度の高いぶどうが収穫できる年齢）と言われる年齢

代表取締役会長

村上 健



代表取締役社長

高橋 和浩

となりました。経営そして日本ワインの取り巻く環境の変化など、これまで歩んできた道のり、これからに向けての想いを代表者である会長の村上健、社長の高橋和浩に伺いました。

Q1

35周年を迎えてのお気持ちを  
お聞かせください。

**村上会長** 1990年8月に27歳で入社し、早いもので35年が経過いたしました。私自身、高島ワイナリー、契約農家の皆様、高島町、社会の役に立てたのかは甚だ疑問も有りますが、企業の寿命は30年と言われる説がある中で、創業35年を迎えられたことに感謝しております。

**高橋社長** ふと振り返ると、この30年余の日本ワインの急激な進化というのは、当社の歴史そのものではないかという気がします。そしてこのワイナリーに身を置き、その歴史に立ち会わせていただいていることを大変誇りに思います。



**Q2** この35年を振り返って、どのような変化がありましたか？

**村上会長** 創業間もない1998年に大きな出来事として「赤ワインブーム」がありました。経営的に厳しい時に、売り上げを大きく伸ばすことができた。定常的な運営が出来たことに加え、ワイン業界全体でもワインを手軽に飲めるきっかけとなりました。また、最も大きな出来事は、東日本大震災の発生した2011年に代表取締役社長に就任したこと。その後2020年に発生した「新型コロナウイルス感染症」が収束する2023年までの12年間、社長を務めさせていただいたことが青天の霹靂と感じております。

特に、東日本大震災により隣県で発生した原発由来の問題では、東北の農産物・加工品に対する風評等を払しょくするため、ぶどう原料の放射線測定や土壌、地下水に至るまで測定して安全・安心を確認することに努めました。被災地以外の多くの皆様に復興支援で東北の農産物や加工品を購入いただいたことに改めて感謝したいと思います。

**高橋社長** 市場ニーズ、ビジネスモデルの変化により我々に求められているのは、その土地で育まれたぶどうから造られたワインだということがより鮮明になりました。地ワイン・ローカルワイン・国産ワイン等と曖昧に呼ばれていましたが「日本ワイン」という名称が法的に確立されたことが一番大きな変化だと思っています。2003年、故山本博先生の「日本のワイン」書

籍出版の際、日比谷某所での有志で行われた記念パーティーには全国から多くのワイナリー、業界関係者が集い熱く思いを語り合いました。この夜を日本ワイン維新前夜と心に刻み込んでいます。

また、創業当初から高畠町産ぶどうから造ったワインを世に知らしめたいという気概はあったと思います。高品質なぶどうを提供していただける契約農家の方々を少しずつでも増やしてきたことからわかります。その思いが「私たちの百年構想」というものにつながってくれたと思っています。

**Q3** 当社の使命として掲げた「私たちの100年構想」。

35年が経過した現在地点は？

**村上会長** 100年構想は、思いの強さを数値で表現するとき10や20ではなく「100」と言う言葉や数値の重みを表現するために現した数で有ります。2008年にこの構想を発表し、現時点では、3合目回りではないかと思っています。

現在のワインの品質は多くの皆様に評価頂いておりますが、企業としての体力・実力や共に働く社員・ぶどうを供給いただいている「高畠ワインぶどう部会」の農家の皆様、販売に協力頂いている流通や小売店の皆様・高畠ワインを飲んでいただく消費者全てが豊かになり、高畠ワイナリーの価値を共有出来るようにしたいと思います。

**高橋社長** 今まで歩んできた道のりは準備期間で、やっとスタートラインに立てたのではないかと思います。

多くのワインに出会い、毎年経験を重ね研鑽を積みワイナリーとしてあるべき姿が整ったと思っています。それが昨年12月にリリースした「ドメーヌタカハタオーヴィーニュ」であり高畠ワイナリーのベンチマークです。

**Q4** 最後に、これからの当社の役割や展望、会社の将来像をお聞かせください。

お聞かせください。

**村上会長** 現状を鑑みれば、少子高齢化・若年層の飲酒離れ・異常気象・生産いただく農家の高齢化や離農。新規ワイナリーの急増に伴う原料ブドウの奪い合い等、当面する課題は多くあります。しかしながら、当社は東北のワイナリーを牽引できる立場にあり、主導していかなければならないと思っています。ワイナリーは原料そのものを地元に依存し、高畠町の風景を醸し出す存在でもあるため、地元と共に成長できる生産体制の確立が必要です。一長一短では行かないのがワイン造り、一歩ずつ歩みを止めず決めた道を進む

ことが最大の近道と考え、引き続き会社の舵取りをしていきたいと思っています。  
**高橋社長** 世界に誇れる日本ワインのブランドとなり、観光資源としてもその価値を高め地域貢献できている企業でありたいと考えます。

今後も「高畠」と地名を冠した企業として、地域への貢献、そしてワイン業界の発展に寄与できるよう事業を営んで参りたいと思っています。

今後とも、皆様のご期待にお応えできる企業として存続できるよう、従業員一同努力して参ります。これからもご愛顧賜りますようお願い申し上げます。

## 感謝状授与



2025年5月9日（金）。同年5月13日（火）開催の山形県ワイン酒造組合総会において、任期満了を持って退任することになった当社代表取締役会長村上健に米沢税務署署長より感謝状を贈呈いただきました。

令和3年5月から山形県ワイン酒造組合の理事長として就任。同組合においては、清酒業界と連携し美酒県イベントの開催や昨年12月に9年振りの首都圏での「山形ヴァンダジエ」開催など需要開拓に精力的に取り組んだこと。そして、令和3年6月に国税庁より指定を受けた「GI山形ワイン」の企画立案に携わるなど、長年同組合での活動や業界への貢献に対し、感謝状をいただきました。今後も山形県ワイン全体の発展に寄与できるよう、全社で取り組んで参ります。

自社圃場  
Cabernet Sauvignon  
苗木植樹



先を見据えた準備。1年に1度しか造ることのできないワイン。新たに苗木を植樹し、原料として使用できるまで3〜4年の年月がかかります。

2024年12月、自社圃場新ブランド「DOMAINE TAKAHATA Haut-Vigne」をスタート。特に、上質で凝縮感のあるボルドースタイルの赤ワインを造りたいという強い想い。

その主要品種となる「Cabernet Sauvignon」。同品種への取組みは、2017年、そして2020年に自社圃場85アールへの植樹から始まった。同区画の収量がある程度見込める状況となったことから、次のステップに向け、2023年に収穫を終えた自社圃

場南東部の樹齢24年の区画の樹を伐根。今回、圃場立地に合わせ畝の方向変更。そして、房が小さく小粒のぶどうになると考えられる数種類の苗木を選択し、改植の準備を進めてきました。今年は何年にもなく降雪量が多く雪解けも進まず、地表が現れたのは3月下旬となりました。その後、一気に雪解けも進み植樹に向けた整備を行いました。そして4月29日(土)、この時期には珍しく肌寒い日で、時折小雨混じりとなりましたがサポーター26名にお手伝いをいただき、良いぶどうが出来る事を願いながら634本の苗木を植樹いたしました。



写真◎1/カベルネ・ソーヴィニオン植樹圃場◎2・3/植樹の風景◎4/栽培担当責任者四釜が植樹の方法を説明◎5/植樹終了後のお食事時にワインを提供◎6/植樹終了、新設されたテイスティングルームで食事をしながら醸造責任者松田がワインの説明

# TA Haut-Vigne



作業終了後は、4月18日に完成したばかりの「テイスティングルーム」を会場に、創業100年企業の米沢牛黄木「米沢牛を使用したお弁当」に舌鼓を打ちながら、醸造責任者松田が「DOMAINE TAKAHATA Haut-Vigne」の中から今回植樹したカベルネ・ソーヴィニオンのワイン2種類、他白ワイン1種類を紹介するとともに、ワイン造りへの想いをお話させていただきました。

すくすくと成長し、良質なワインの原料として収穫できることを願い、これから大切に手を掛け、3〜4年後にまた皆様と一緒に収穫できることを楽しみにしています。

生育状況は、今後同広報誌及びWEBでご紹介して参ります。



## SPRING FESTA “DOMAINE TAKAHATA Haut-Vigne” Tasting Event (事前予約・有料)

情報発信の場として新設されたテイ  
スティングルーム。5月3日・4日・  
5日の3日間、延べ53名の参加のもと、  
自社圃場新ブランドのテイスティング  
イベントを開催いたしました。

2012年に Garagiste Winery 構  
想※を掲げてから準備と研鑽を重ね、  
昨年12月に満を期してリリース。

これまでのワイン造りの変遷、ブラ  
ンド立ち上げまでの道のり、そして  
様々な取組みによる変化と確信、そし  
て醸造責任者松田の想いを交えなが  
ら、リリースしたワインの中から7品  
種、そして2022年ヴィンテージの  
カベルネ・ソーヴィニヨンとカベルネ・  
フランをブレンドしたメリタージュ(未  
発売)をテイスティングいたしました。  
※ガレージのような小さなワイナリーを醸造場の  
一角に設け、小規模生産を行う構想

### 《Tasting List》

DOMAINE TAKAHATA Haut-Vigne Pinot Gris2022  
DOMAINE TAKAHATA Haut-Vigne Night Harvest Chardonnay2023  
DOMAINE TAKAHATA Haut-Vigne Cabernet Sauvignon2021  
DOMAINE TAKAHATA Haut-Vigne Cabernet Franc2021  
DOMAINE TAKAHATA Haut-Vigne Merlot2020  
DOMAINE TAKAHATA Haut-Vigne Pinot Noir2022  
DOMAINE TAKAHATA Haut-Vigne Meritage2022 (未発売)

※Meritage (メリタージュ) とは、フランス以外で造られるボルドーブレンドのこと。



写真◎1/Tasting wineアイテム◎2/イベント会場  
◎3・4/醸造責任者松田による説明の様子



# DOMAINE TAKAHATA

## テイスティングルーム新設 4月18日完成

2023年からスタートした『見て・飲んで・学ぶ』高畠ワイナリーをもっと識って感じて欲しい!!』をテーマとしたワイナリーツアーやテイスティングイベント。

お客さまへの情報発信そして交流の場として、ワイナリー施設入口のインフォメーションルームをテイスティングルームとして改修し、4月18日に完成いたしました。

今後、皆さまとの交流の場として、様々なイベントを開催して参ります。



New

# Prise de Mousse

Vintage 2023 Release

2025年8月末予定

## 穰 ~Minori~

Prise de Mousse Chardonnay 2023



穰 ~Minori~  
Prise de Mousse  
Chardonnay 2023

- ◎Chardonnay100%
- ◎燗詰め日：2024.4.5
- ◎燗内二次発酵期間：1年2ヶ月
- ◎デゴルジュマン：2025.6.10～
- ◎ドサージュ：なし
- ◎生産本数：4,000本
- ◎小売価格：3,850円（税込）

昨年8月、燗内二次発酵製法のスパークリングワインを製品化するきっかけとなった「穰～Minori～」ブランド※を復活。  
そして次なるVintage2023が間もなくリリースされます。当社フラグシップとなる「ARKADIA Prise de Mousse Chardonnay」との違いは、使用する原料ぶどうのランクは当然のこと、発酵による泡を得るための燗内発酵期間と滓下げ作業の手法の違い。燗内発酵期間は、ARKADIAの4年8ヶ月に対し、その期間を1年2ヶ月と短くした。また、前者は手作業でのルミューアージュでの滓下げ（動燗…1ヶ月程度）。一方、後者は昨年導入したジロパレットで効率化を図る（1週間程度）。さらに2022との大きな違いは、ぶど

う品種。「シャルドネ」「リースリング・フォルテ」「ピノ・ブラン」の3品種をアッサンブラージュした2022に対し、2023はシャルドネ100%。この品種変更は、初代「穰～Minori～」への原点回帰。高畠のシャルドネのポテンシャルを余すことなく活かした本格的なスパークリングワインを造りたいという想いから。  
是非、新ヴィンテージのリリースとなる穰～Minori～の新たなスタイルをお楽しみください。

※「穰～Minori～」2007～2011年…ベールワインの一部に樽発酵、樽熟成したシャルドネをブレンド。樽発酵後の酵母からでる成分・旨味をワインのテイストに織り込ませました炭酸ガス注入方式により製品化。



写真上◎燗口に滓が集積し、これから滓抜き作業へ／写真下◎穰ジャイロパレット（滓下げ）

醸造責任者  
松田 旬一  
コメント



2023ヴィンテージは2年目の挑戦ということもあり、原料選びからこだわりました。当社のシャルドネ総仕込数約116トンの中からフルーティーかつ凝縮感のあるぶどうを集めました。  
低温発酵で香り高く華やかなベースワインにテイラージュ※を行い燗内発酵させ、14ヶ月間熟成を行いました。弾ける泡立ちにフレッシュな香りが衝撃的です。パイナップルやリンゴの香りも感じとることができ、口に含むと透明感のある爽やかな酸味と豊富な果実味がバランスよく調和します。飲んでいただいたら癖になって止まらなくなるような味わいに仕上がったと思います。  
是非、味わってみてください。  
※燗内二次発酵に向けて、ワインに酵母とショ糖を加えて燗詰めすること。



ARKADIA Select Harvest Prise de Mousse Chardonnay



Pasta di stagione

## 季節のパスタ



季節ごとに旬の食材を使って、ワインと合うパスタを紹介していきます。

夏の恵みを味わう

### 『パッケリと塩麴鶏の炙り仕立て』

夏の太陽が育んだ恵みを堪能する今季ご紹介するのは、「パッケリと塩麴鶏の炙り仕立て」。筒状のショートパスタに、黄金色に輝くとうもろこしの粒と、甘唐辛子のはのかな辛味、そして塩麴にじっくりと漬け込んで炙った鶏肉の香ばしさが絡み合います。塩麴の発酵による深い旨味が鶏肉に浸透し、炙りによって生まれる芳ばしさが夏の食欲を刺激する力強い一皿に仕上がりました。

この豊かな味わいのパスタには、高島ワイナリーのフラグシップ「ARKADIA シリーズ」を合わせました。厳選された高ランクのぶどうのみを使用し、世界基準の醸造技術で造り上げられたこのスパークリングワインは、シャンパーニュを彷彿とさせるリッチな香りときめ細やかな泡立ちが特徴です。塩麴の奥深い発酵の風味と、鶏肉を炙った時の香ばしさが、ワインの複雑で上質な泡立ちと見事に調和し、まさに世界基準の完成度を感じさせる組み合わせとなりました。夏の暑さに負けない力強い味わいと、洗練されたスパークリングワインの優雅さが織りなす特別なマリアージュ。季節の恵みと職人の技が生み出した、夏にふさわしい贅沢なひとときをお楽しみください。



profile

パスタクリエイター  
umetsu shingo  
梅津 信吾さん

南陽市出身、大手レシピ会社で企業やメディアのレシピを手がける傍ら、パスタクリエイターとして活動中。国内最大級の料理コンペティション RED U-35 2021にてシルバーエッグ獲得。



パスタ『パッケリと塩麴鶏の炙り仕立て』は、手に入りやすい材料と簡単な作り方で構成されています。レシピ動画としてnoteにて公開しているので、QRコードをスマホのカメラで読み取っていただければ幸いです。

今回の  
ワイン紹介

フラグシップシリーズ

# ARKADIA

ARKADIA Select Harvest  
Prise de Mousse Chardonnay  
Blanc de Blancs

Vintage 2018

高島の高熟度・高糖度のシャルドネ。  
先ずは、ベースとなるワインをフレンチオーク樽で発酵。  
一定期間のシュールリー（滓との接触）を経て、  
シャルドネのリザーブジュースを添加、樽内発酵へ。  
樽熟成 5 ヶ月そして樽内熟成 56 ヶ月の長期熟成。  
はちみつやローストしたアーモンドなどの甘い香り、  
凝縮した味わい深いスタイルの発泡性ワイン。

- ◎デゴルジュマン：2024.02.19 ～
- ◎生産本数：1,000 本
- ◎小売価格：8,800 円（税込）



写真上◎ARKADIA ルミュアージュ（手作業で滓下げ）  
／写真下◎ルミュアージュ（手作業のため、壺を動かした日を記録しチェック）

2025  
Decanter  
WORLD WINE AWARDS

Decanter WORLD WINE AWARDS 2025

シルバー受賞

# 2025 コンクール受賞結果



地域と共存していく我々にとってコンクール出品は、受賞という「品質」の証明によりぶどう栽培という地元が誇る産業への恩返し、そして地域の認知度を高める重要な役割であると考えています。

この度、2025 IWC (インターナショナルワインチャレンジ)、IWSC (インターナショナル ワイン&スピリッツコンペティション) の結果が発表となりました。昨年に引き続きGOLD受賞には至りませんが、高島を代表する品種「シャルドネ」を中心に評価をいただきました。世界中には「シャルドネ」や「カベルネ・ソーヴィニヨン」「メルロー」を使用した高品質で素晴らしいワインがたくさんあります。その素晴らしいワインに劣らぬ、世界品質のワインを造ることを目指し、これからも取り組んで参ります。



- SILVER 94pts **A** Les Trois Ciseauxd' Ôura en Kamiwada Chardonnay 2023
- SILVER 93pts **B** La Clôture Électrique en Kamiwada Chardonnay 2023
- C**ARKADIA Select Harvest Prise de Mousse Chardonnay 2018
- SILVER 90pts **D**ARKADIA Select Harvest Chardonnay 2023
- E**Funicli, Funiculà de Kimurà Chardonnay 2023
- BRONZE ARKADIA Select Harvest Cabernet Sauvignon & Merlot 2020
- DOMAINE TAKAHATA Haut-Vigne Chardonnay 2023



- SILVER 93pts **A**DOMAINE TAKAHATA Haut-Vigne Chardonnay 2023
- SILVER 92pts **B** Les Trois Ciseauxd' Ôura en Kamiwada Chardonnay 2023
- C**L' OGRE BLEU Aooni 2021
- SILVER 91pts **D**DOMAINE TAKAHATA Haut-Vigne Cabernet Sauvignon 2021
- E**ARKADIA Select Harvest Chardonnay 2023
- SILVER 90pts La Clôture Électrique en Kamiwada Chardonnay 2023
- DOMAINE TAKAHATA Haut-Vigne Cabernet Franc 2021
- L' OGRE ROUGE Akaoni 2021
- ARKADIA Select Harvest Cabernet Sauvignon & Merlot 2020
- BRONZE DOMAINE TAKAHATA Haut-Vigne Cabernet Sauvignon 2020
- Barrique Merlot & Cabernet Sauvignon 2020
- ARKADIA Select Harvest Prise de Mousse Chardonnay 2018



## 第8回 日本ワイナリーアワード 2025 今年も高島ワイナリー5つ星獲得

国内にて日本ワインの普及活動を行う「日本ワイナリーアワード協議会」。6月9日(月)、第8回目の授賞式・発表会が東京丸の内東京會館にて執り行われ、昨年に引き続き五つ星を受賞いたしました。

日本ワイナリーアワードとは 消費者がワインを楽しむ際の一助となることを願い、高品質な日本ワインを造るワイナリーを表彰・発信していく取り組みです。当アワードでは、ワインの個別銘柄を審査対象とするものではなく、消費者が分かりやすく入手しやすくなるよう、ワイナリーそのものを審査対象としています。