

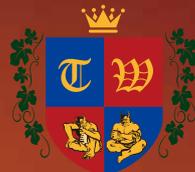
# Qu.

高島ワイナリーの広報誌です

2025 WINTER

空

VOL.73



TAKAHATA WINERY  
SINCE 1990

風薫るワイナリーから

2025 ハーベストフェスティバル  
Special Tasting Event 開催

ボルドースタイルへの挑戦 <sup>メリタージュ</sup> ~Meritage~  
2025 Chardonnay Night Harvest

TAKAHATA WINERY Portfolio  
Majestique シリーズ

季節の Pasta

干支・桜ラベル

ワイナリーショップ年末年始カレンダー





# 風薫るワイナリーから

株式会社高島ワイナリー  
代表取締役社長

高橋和浩



高島メルロー  
1992

悪天候の中、2025ハーヴェストフェスティバルにご来場いただきましたお客様、イベント開催にあたりご協力いただきました皆様、イベント開催に心より感謝申し上げます。また、本当にありがとうございます。毎回、開催するにあたりお客様を笑顔にすることを最大の努めと考えておりますが、今回も至らぬ点多々あったこと、深くお詫び申し上げます。次回開催に向けお客様の声を反映したより楽しいイベントを目指して参りますので、またのご来場を心よりお待ちしております。

桔梗ヶ原メルロー（長野県塩尻市）がブランドとして確立されています。1964年の東京オリンピック以後、それまで国内ワイン市場の主力であった甘味葡萄酒（〇〇スイートワインみたいな）から本格的なワインに嗜好が移行していく中、それまで甘味葡萄酒用の葡萄栽培の一大産地となっていた桔梗ヶ原の農家の方々に危機が訪れます。この窮地を救ったのがメルローでした。1976年\*故・麻井宇介先生（浅井昭吾氏）が大規模な栽培転換を農家の方々に依頼したのでした。これを機に桔梗ヶ原はメルローの一大産地になっていきます。その麻井先生が相談に伺った先が五一ワインで知られる（株）林農園の林幹夫氏で、1952年から苦労と仕立ての改良を重ね、この地に合うようなメルローの栽培方法を編み出し、同品種への転換を推奨されたそうです。実はこの桔梗ヶ原メルローのルーツが山形県にあったということをご存知ですか。林農園様のHPにも「当時どう栽培の先進地である山形県より、メルローの枝を持ち帰り桔梗ヶ原で栽培開始する。」1951年（昭和26年）と案内があります。仮にこの山形県（赤湯と言われています）のメルローが明治政府の殖産興業政策の中でヨーロッパ系の葡萄品種の育種から連なっているかもしれないと思うと悠久の系譜に刻まれた壮大な物語に思えてきません。そんな夢のような歴史に思いを馳せつつグラスを傾けています。ああ美味い！今宵の友は、2021ローゲル・ブルー青おにです。

\*麻井宇介氏（本名浅井昭吾）元メルシャン重鎮  
現代日本ワインの父とも呼ばれています

## ワイナリー便り

今年創業35周年を迎えた節目の年。皆様の長きにわたるご支援に心より感謝申し上げます。その感謝の気持ちをお伝えする機会にもなった「2025 Harvest Festival」が、10月11日（土）・12日（日）・13日（祝・月）の3日間、開催をいたしました。イベント期間中はあいにくの雨模様となり、そのような天候にもかかわらず予想を上回る大変多くのお客様にご来場いただきました。傘を差しながらグラス片手にワインを楽しまれるお客様の姿を拝見し、皆様がこのイベントを心から楽しみにしてくださっていることを改めて実感し、感謝の念に堪えませんでした。屋外イベントであるにもかかわらず、テント設置をはじめとする

## 2025 Harvest Festival

雨への対応策等が行き届かず、ご来場のお客様には多大なるご不便をお掛けいたしましたこと、深くお詫び申し上げます。

今回実施いたしましたイベントアンケートでは、温かいお言葉を数多く頂戴するとともに、今後のイベント運営における貴重なご意見・課題等もいただくことができました。皆様からいただいたご意見を真摯に受け止め、次回のイベントでは、より一層快適に、楽しくワイナリーで過ごしていただけるよう、運営体制の改善と検討を重ねて参りたいと思います。

次回は、来春のイベントにて、再び皆様とワイナリーで乾杯できますことを心より楽しみにしております。



theme 01

2025年4月、高畠ワイナリーのブランド情報発信の場として新設したテイスティングルーム。10月11日〜13日のハーベストフェスティバル開催期間中、当社の世界基準のワイン造りの柱となる2つのテーマを午前・午後に分けて開催。醸造責任者松田の話と未発売ワインテージワインを先行テイスティングできる貴重な機会とあって、3日間で延べ82名のお客様に参加いただきました。

セミナーの最後には、醸造責任者松田が、日頃からのワイン造りのポリシーを一言で締めくくりました。「できない理由をさがすのではなく、どうやったら出来るのかを考える」この言葉は、今回のセミナーの根底にあるテーマでもあり、当社のワイン造りに対する「挑戦」の姿勢を深く印象付けたと思います。

セミナー終了後、限られた時間の中ではございましたが、運営スタッフも参加し、参加者の皆様と交流をさせて頂きました。ご参加いただいた皆様に、心より感謝申し上げます。この新設されたテイスティングルームを舞台に、革新的なワイン造りと、お客様の交流を深めて参りたいと思います。

## 高畠の代名詞と言える 品種「シャルドネ」

ワインテージ2024シャルドネが誕生するまでと題し、栽培地域や特徴のある契約農家圃場の良質な原料を選



### 《午前の部 Tasting Item》

- 2024 ARKADIA Select Harvest Chardonnay
- 2024 Les Trois Ciseaux'd Ōura en Kamiwada Chardonnay
- 2024 La Clôture Électrique en Kamiwada Chardonnay
- 2024 Funicli, Funicul à de Kimur à Chardonnay
- 2024 DOMAINE TAKAHATA Haut-Vigne Chardonnay



# 2025 ハーベストフェスティバル Special Tasting Event 開催

世界基準のワイン造りに迫る！  
醸造責任者 松田氏が熱く語った3日間

theme 02

び抜き、その特徴に合わせて仕込まれた56樽。  
その56樽から選び抜かれたワインをリリース前に味わうことのできるスペシャルテイスティングイベント。醸造責任者松田が選定までのバレルテイスティングの作業内容や、2024年ワインテージの銘柄ごとのイメージ、仕上がりについてテイスティングを行いながらコメント。

## 世界に伍する品質の ボルドースタイルの 赤ワインをつくる

毎年3月末から約1ヶ月の時間を費やし、栽培地域や特徴のある契約農家圃場の良質な原料を選び抜き、その特徴に合わせて仕込まれた様々な樽のロットを一つ一つ特徴を見極めながらバレルテイスティングを行います。そしてその中から銘柄ごとのコンセプトと照らしあわせ、相応しいロットをセレクト。更に醸造責任者松田が幾度となくブレンドテストを行いまとめ上げた2022ワインテージの赤ワインをリリース前に味わうことのできるスペシャルテイスティングイベント。醸造責任者松田が選定までのバレルテイスティング、ブレンドの考え方、そして2022年ワインテージの銘柄ごとのイメージ、仕上がりについてテイスティングを行いながらコメント。

### 《午後の部 Tasting Item》

- 2022 ARKADIA Select Harvest Meritage
- 2022 L'OGRE BLEU 青おに
- 2022 L'OGRE ROUGE 赤おに
- 2022 DOMAINE TAKAHATA Haut-Vigne Meritage
- 2022 DOMAINE TAKAHATA Haut-Vigne Cabernet Sauvignon



◎01/ 熱弁する醸造責任者松田旬一◎02/ 午前の部のワイン◎03/ 開始前の会場風景◎04/ 開催風景◎05/ 午後の部のワイン◎06/ 午後の部テイスティングワイン

メリタージュ

# Meritage

ワインを知るうえで避けては通ることが出来ないフランス・ボルドー地方。特に、秀逸なワインが誕生するメドック地区。ワインをつくる者としては、その魅力を追求してしまう。1855年フランスワインの名声を上げるため、パリ万国博覧会にボルドーワインを展示することとなり、ナポレオン三世政府の命令でメドックとソーテルヌ地区の格付け制度が制定された。それから170年という永い年月が経った現在でもその産地のワインの名声は一日置かれるものである。その名声は、環境への変化に対する順応、ぶどう栽培・醸造など様々な取組みを行いその確固たる品位を保ち続けている。

「世界に伍する品質のワインをつくる」。その中で当社においてもボルドースタイルの赤ワインから世界基準のワインをつくりたいという先人たちの想いは、現醸造責任者松田に受け継がれている。その想いへの取組みは、恐らく2009年にカベルネ・ソーヴィニオンを主体にプティ・ヴェルドとメルローの3品種を混醸して造り上げた「2006年プレミアムブレンド」が初めてのボルドースタイルのワインであったかと思う(生産本数2,485本)。そして2012年にボルドーメドック地区のブレンドに倣い、長期熟成にも耐えうるワインを目指してリリースした「2009年 ARKADIA Select Harvest」。

更に高みを目指し、2024年12月に満を持してリリースしたのが「自社圃場新ブランド「DOMAINE TAKAHATA Haut-Vigne」。

本格的な取組みを開始してから16年目となる2022年ヴィンテージ。3月12日から約1ヶ月の時間を費やしバレルテイスタリングが行われました。一樽一樽コメントを記した松田メモ。そのメモとレシビ設計から赤ワイン仕込み総数221樽の中から13樽(カベルネ・ソーヴィニオン9樽、メルロー2樽、カベルネ・フラン2樽)をセレ

## 2022 ARKADIA Select Harvest Meritage



クト。そして幾度となくブレンドテストを繰り返し、スタイルを決定。

今までにない手応えを感じる仕上がりになった2022年ヴィンテージ。契約農家のぶどう100%のフラグシップ「ARKADIA Select Harvest」そして自社圃場ブランド「DOMAINE TAKAHATA Haut-Vigne」。「Meritage」\*メリタージュが誕生。リリースまで今しばらくお待ちください!!

高畠ワイナリーは今年で創業35周年。ワインの醸造は1年に1回。35回目の仕込みが同季刊誌発刊時には終盤を迎える。天候に恵まれた2025年。

今年仕込んだ赤ワインは樽に入れられ、約24ヶ月の育成の時を迎えます。2年後となる2027年。長い年月を樽内で過ごしたワインをピペットで吸い上げ、グラスに注ぎ味わうのが今から待ち遠しい。

\*Meritageとは、フランス以外でつくられるボルドーブレンドのこと。

# ボルドースタイルの 赤ワインから 世界基準の ワインをつくる

## 2022 DOMAINE TAKAHATA Haut-Vigne Meritage



一樽一樽をバレルテイスタリングする醸造責任者松田

# 2025 DOMAINE TAKAHATA Haut-Vigne Chardonnay Night Harvest



DOMAINE TAKAHATA

Haut-Vigne

2000年前半頃まで、ワイン用専用品種の畑を案内すると、度々、垣根式ではないんですね」という声を聞くことが多かったように感じます。

世界のワイン産地における主流が垣根式ではあるものの、高島の風土、そして先人の経験からこの地に適した仕立てが平柵式栽培(サイドレスハウス)。あえて垣根式ではなく、その平柵式で栽培されたシャルドネから世界に誇れる白ワインを造りたいという想いで取り組んだのが、完全した高糖度のぶどうのポテンシャルを更に引き出すために開始した「ナイトハーベスト」。

そのスタート年から今年で20年の月日が経ち、契約農家の方々が丹精込め

て栽培した「シャルドネ」は、今では高島の代名詞と言える品種となり、世界のコンクールにおいても高い評価を得るまでに至りました。

次に我々が目指したものは、契約農家の方々のぶどうからでなく(※平柵式栽培の契約農家の方々のぶどうのポテンシャルは各コンクールの受賞にて証明)、自分たちが手をかけて栽培したぶどうからも高品質なワインをつくるということ。その想いを機に、高島の陽射しをいっぱい浴びた力強いぶどうを求め、2020年から上和田地区の契約農家の圃場からあえてリスクのある露地栽培・垣根仕立ての自社圃場へと変更。近年、気候変動の影響により収穫のタイミングを計るのが難しい中で、自社圃場で6ヴァンテージ目となるナイトハーベスト。2023年の最良となるヴァンテージ目より、自社圃場新ブランド DOMAINE TAKAHATA Haut-Vigne としてリリース。同ブランドとしての3ヴァンテージ目となる2025年の収穫が10月18日(土)に行われました。

今年、梅雨らしいまとまった雨が極端に少なく推移し、さらに7月に入ってから連日の猛暑日と少雨が続きました。ぶどうの生育期において最

も重要な時期の一つである「果粒肥大期」に、土壌中の水分量が極端に不足したため、結果として例年にならない小粒でコンパクトな房が多く見受けられました。収穫時期においても比較的早く行った2024年と比べ、ぶどうの生育も遅かったことから、完熟するタイミングを見量りました。

10月18日AM4時、霧のかかる幻想的な雰囲気の中、投光器の灯りを頼りに、一般募集のサポーター33名と社員が、種が透き通って見えるほど果皮が黄金色に輝くシャルドネ一房一房を丁寧に収穫しました。収量は約660kgと昨年と比べて大幅に減少し、醸造責任者松田の見立てでは、1樽か2樽分しかないと予測。収穫されたぶどうは、一度、亀岡地区にある果実専用冷蔵庫で冷やされた後、20日(月)に仕込みが行われました。昨年同様、赤ワイン用の選果機付除梗機を使用し、可能な限り未熟果や梗、腐敗果を取り除き仕込みを行います。

9ヶ月、樽内での発酵・熟成を経て、壺詰めされます。2027年春頃のリリースを予定。



◎写真上から／収穫の風景／霧の中のナイトハーベスト／自社圃場シャルドネ／栽培担当責任者四釜も収穫／10月20日社長の高橋、醸造責任者松田、広報高橋も加わり選果作業／一般のサポーターの方々と集合写真





本号では、フラグシップ「ARKADIA」の血筋を引く、我々が世界基準のワインとして目指す「ボルドースタイル」と「ブルゴーニュスタイル」で造り上げたハイエンドクラスシリーズ「Majestique（マジェスティック）」series（※威厳や荘厳さを意味する「Majestyの造語」）についてご紹介いたします。

まずはワインの女王と称されるフランスボルドー地方。ジロンド河の左岸に位置するメドック地区。そして右岸に位置するサン・テミリオンやポムロールが有名である。各醸造元（シャトー）により栽培するぶどうの品種は複数あり、そしてその混合比率は一樣ではない。

メドック地区の主体となる品種はカベルネ・ソーヴィニオン。一方、サン・テミリオンではカベルネ・フランやメルロー、ポムロールにおいてはメルローが主体となる。当社において、そのブレンドに倣い、長期熟成にも耐えうるワインを目指して醸造したワインが次の2銘柄になる。「赤おに」はカベルネ・ソーヴィニオン主体。「青おに」はメルロー主体。その2つを飲み比べていただくとその違いを感じていただくことが出来る。

## L'OGRE BLEU

ローグール・ブルー 青おに

メルローやカベルネ・フランを主体としたボルドー右岸のスタイル。豊満でありながら、穏やかで柔らかめのスタイルのワインをイメージ。



Vintage 2021（現在販売中）

メルロー 100%  
樽内 24ヶ月熟成 新樽比率 40%

メルロー単一でのリリース。熟したプラムやブラックベリーなどの果実香の中にチョコレートやスパイシーな香り、さらに樽由来のバニラの甘い香りを感じとることができます。滑らかな口当たり、豊かでボリューム感のあるしっかりとしたタンニン。肉付きの良い飲み応えのあるスタイルに仕上げました。

## L'OGRE ROUGE

ローグール・ルージュ 赤おに

カベルネ・ソーヴィニオンを主体としたボルドー左岸のスタイル。酸味とタンニンに由来するしっかりとした力強いスタイルのワインをイメージ。



Vintage 2021（現在販売中）

カベルネ・ソーヴィニオン 73.7%  
／メルロー 26.3%  
樽内 24ヶ月熟成 新樽比率 36%

プラムやブラックベリー・カシスなどの果実香と樽由来のバニラやトースト香が調和。滑らかな口当たり、きめ細やかなタンニン、熟した果実のような濃厚な味わい。凝縮感のある飲み応えのあるスタイルに仕上げました。

## 銘柄・エチケット Story

「赤おに」「青おに」と銘柄名としたのは、日本のアンデルセンと称される童話作家浜田広介氏生誕の地「高島」。普遍的テーマである友情や信頼、自己犠牲など、だれもが一度は向き合うべき人生の課題が物語にちりばめられている代表作「泣いた赤おに」が所以。ボルドースタイルの特徴であるアッサンブラージュ。数種類のぶどうの特徴が調和し骨格を築き上げるが如く、どんな時でも人と人とのつながりを結び付けてくれる飲み物がワインであって欲しいという思いもこもっています。

次に、世界中で広く栽培されている品種「シャルドネ」。その銘醸地と言えばブルゴーニュ地方。特に、コート・ド・ボージュ地区のムルソーやピュリニーモンラッシェ、シャサーニュモンラッシェが有名である。当社においては、約30年前より同品種への取り組みを行い、現在では年間約120トンを受入れ、代名詞と言える品種となりました。そして、当時の醸造責任者が欧米でのワイン醸造において非常に大切な考えとしていた「スタイリングフィロソフィー」。想定されたターゲットに焦点を定めて「スタイル」をデザイン。ムルソーやモンラッシェ、そしてブルゴーニュファン層をターゲットに定め誕生したのが次の3銘柄である。この考えを実行できたのは「高島のシャルドネのポテンシャル」に尽きる。その年ごとに、醸造責任者松田がぶどうのポテンシャルをいかす造りになるよう、使用する酵母、樽を選び、スタイルをデザインしたブルゴーニュスタイルのワインを造り上げている。是非、その味わいを感じていただきたい。

# TAKAHATA WINERY Portfolio

## Les Trois Ciseaux' Ôura en kamiwada Chardonnay

レ トロワ シゾード オオウラ エン  
カミワダ シャルドネ



Vintage2023

(現在発売中、2024ヴィンテージは来春予定)

シャルドネ 100%

はちみつのような香りに新樽熟成によるトースト香が合わさり複雑な印象。重厚感のあるリッチな質感と凝縮した果実の旨味を感じるスタイルに仕上げました。



### 【エチケッタデザイナーの由来】

ぶどうづくりの匠大浦家は祖父・父・息子の三代に渡り卓越した技能が受け継がれてきました。それは古くから山形の刀鍛冶師が培った西洋式剪定鋏を打ち出す技が引き継がれるかのようです。3つの剪定鋏を描き、三世代に渡り継承していることをラベルに表現。

## La Clôture Électrique en Kamiwada Chardonnay

ラ クロチュア エレクトリック  
エン カミワダ シャルドネ



Vintage2023 (現在発売中、  
2024ヴィンテージは来春予定)

シャルドネ 100%

トロピカルフルーツ、完熟した白桃、はちみつのような香り、重厚感のあるリッチな質感と果実の旨味が豊かな味わい。柑橘系のリッチな甘さとコクのある酸味、気品のある味わいに仕上げました。



### 【エチケッタデザイナーの由来】

名称は、上和田の電気牧柵（獣害防止電気フェンス）の意。高島の栽培地区の中でも標高が高い産地で山の麓に面しており、熊などの動物が山から下りてきてぶどうを食べてしまうこともあります。これらを防ぐべく電気牧柵にて熊からぶどうを守る姿をラベルに表現。

### 銘柄誕生までの Story

我々は、契約農家の方々の経験から培われた、「高島の風土に合った平棚式から栽培された、シャルドネ」から世界に評価されるワインを造りたい」という想いを現在に至るまで強く抱き続けてきました。

そして、シャルドネと言えばブルゴーニュ。そんな想いから、ターゲットをブルゴーニュファン層に焦点を定め、ムルソーやモンラッシェ等をイメージ・デザイン・製品設計を行

## Funiculi, Funiculà de Kimulà Chardonnay

フニクリ フニクラ デ  
キムラ シャルドネ



Vintage2023 (現在発売中、  
2024ヴィンテージは来春予定)

シャルドネ 100%

トロピカルフルーツ、はちみつなど凝縮した芳醇な香り、とろけるような飲み口で緻密な酸味とリッチな質感、樽由来の成分が融合し優雅なスタイルに仕上げました。



### 【エチケッタデザイナーの由来】

フニクリ・フニクラとは、もともとイタリアの登山列車「フニコラーレ」のテーマソングの歌詞の一部で、日本では鬼のパンツという童謡で知られています。木村圃場は、登山列車が欲しいくらい急斜面に位置していることから、登山列車に乗った赤おにをラベルに表現。

※2024ヴィンテージの情報は、前号季刊誌空の秋号 VOL.72 に掲載

い造り上げたワインがこのシリーズ。エチケッタには、それぞれ意を持たせたデザインを表現しています。

### Majesteique シリーズ

皆さまのグラスに注がれたワイン。すこしでも我々のワイン造りへの想い、エチケッタに込められたストーリーを知ってきたとき、味わっていたただいたら嬉しく思います。



Pasta di stagione

## 季節の Pasta

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。



### 『なめこ、ひき肉の 赤ワインクリームラグーとタリアテッレ』



ローグール・ブルー 青おに

秋はほんとに短く、あっという間に冬の到来です。街路樹の葉が色づいたと思ったら、もう冷たい風が頬を刺す季節。そんな寒い日には、身体の芯から温まる濃厚なパスタが恋しくなりますね。「なめこ、ひき肉の赤ワインクリームラグーとタリアテッレ」。なめこ? そう、どのスーパーでも手に入るあのなめこです。「え、パスタになめこ?」と驚かれるかもしれませんが、このなめこ、旨みのベースにするととんでもない底力を発揮してくれるアイテムなんです。あのぬめりの中には旨み成分がぎっしり詰まっていて、ソースに深いコクと複雑な味わいをもたらしてくれます。それをひき肉、赤ワインで煮詰めて生クリームで伸ばす。じっくり煮詰めることで、リッチでビロードのようなソースに仕上がります。そして仕上げにフレッシュのマッシュルームを散らして冬の感じを出しました。どこでも手に入る材料で、とても作りやすく子供も大人も好きな一品です。特別な食材を探し回る必要もなく、気負わず作れるのに、食卓に出せば「今日はごちそうだね!」と喜ばれること間違いなしです。

今回のパスタに合わせたワインは高島ワイナリーの「ローグール・ブルー 青おに」です。芳醇な香りと重厚な味わいはクラシックなボルドースタイルを感じさせ、ボルドーのクラシックなソースをベースとした今回のパスタにピッタリ、お互いの主張が重なり合い、満足感ある食卓を添えてくれるでしょう。外に出るのも億劫な時期になるので、可能であればスーパー一箇所で買い出しを終わらせたい! そんな要望にもお答えした一品ですので、ぜひ作ってみてください。



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「なめこ、ひき肉の赤ワインクリームラグーとタリアテッレ」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。

2026 year

Yoshi 千支ラベル  
Yoshi 丙午

Release 2025.12.12 数量限定

Yoshi 桜 SAKURA  
ROSÉ SPARKLING

Release 2026.2.5 数量限定

menu

ワイナリーショップ

年末年始  
営業カレンダー

営業時間 10:00 ~ 16:30 (12月30日は16:00閉店)  
 年末年始休業 12月31日(水) ~ 1月3日(土)

2025.12月					2026.1月							
27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8
土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木
営業	営業	営業	営業	休業	休業	休業	休業	営業	営業	営業	定休日	営業
10:00	10:00	10:00	10:00	10:00				10:00	10:00	10:00		10:00
>	>	>	>	>				>	>	>		>
16:30	16:30	16:30	16:00					16:30	16:30	16:30		16:30

○20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。○妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児の発育に悪影響を与える恐れがあります。○お酒は適量を。○飲酒運転は法律で禁止されています