



GRACE WINE

Grace Winery

Ce vin japonais redéfinit les cépages bordelais à travers le prisme du terroir d'Akeno, livrant une expression subtile, nuancée et longue en bouche.

Akeno 2022

, Japon

GRACE WINE

Région et Vignobles

Le vignoble d'Akeno se situe dans le district éponyme, au nord-ouest de la **préfecture de Yamanashi**, au pied des montagnes **Yatsugatake**, dans le sud des Alpes japonaises. Implanté entre **700 et 800 mètres d'altitude**, il figure parmi les vignobles les plus élevés du pays. Cette altitude génère une importante amplitude thermique entre le jour et la nuit, favorisant une maturation lente des raisins et une **préservation optimale de l'acidité**.

Les sols, d'origine **volcanique et cendreuse**, sont pauvres et très drainants, ce qui contribue naturellement à **limiter les rendements** et à concentrer les arômes. Le climat sec et lumineux de la région — Akeno bénéficie du plus haut ensoleillement annuel au Japon — permet de **mener à maturité les cépages rouges bordelais**, souvent exigeants en chaleur. Grâce à une viticulture durable, des vendanges manuelles et un effeuillage rigoureux, Grace Winery réussit à extraire l'essence même de ce terroir alpin nippon : fraîcheur, finesse, et expression florale.

Vinification

Grace Akeno 2022 est un assemblage de **Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet Franc**, issus exclusivement du vignoble d'Akeno. La vinification débute par une **fermentation en cuves inox thermorégulées**, qui vise à préserver l'intégrité du fruit et à capturer la fraîcheur naturelle du millésime.

L'élevage s'effectue pendant **environ 18 mois en barriques de chêne français**, dont une partie neuves, permettant une **intégration progressive des tanins et une complexification aromatique**. Le bois est utilisé avec parcimonie, en support discret, sans jamais masquer la finesse du fruit. Des bâtonnages réguliers et un suivi précis de l'oxygénation permettent de structurer le vin tout en respectant son profil aérien et délicat. La mise en bouteille s'effectue sans collage et avec une filtration minimale.



Alcool : 12,00 %

Composition: 54% Malbec, 24%

Cabernet Sauvignon, 14% Petit

Verdot, 8% Cabernet Franc



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Akeno 2022

Tasting Notes

- **Color:** Rouge rubis profond avec reflets violacés, limpide et de densité moyenne.
- **Aroma:** Bouquet pur et raffiné sur la groseille noire, la prune rouge, la violette et la mine de crayon, enrichi de notes boisées subtiles, de sauge et de tabac blond.
- **Palate:** Bouche élégante, à la structure ciselée, offrant des tanins soyeux, une acidité équilibrée et des saveurs de cerise juteuse, cassis et thé noir. La finale, longue et saline, exprime une **minéralité précise et une grande fraîcheur**.

Le Saviez-vous ?

Fondé en 1923, **Grace Winery** est l'un des domaines pionniers de la viticulture de qualité au Japon. Il fait figure de référence pour l'introduction des cépages rouges bordelais à haute altitude. Le projet Akeno démontre que, contrairement aux idées reçues, les rouges japonais peuvent atteindre un **niveau international de précision et de raffinement**, rivalisant avec les plus grands.

Accords Mets et Vins

- **Bœuf wagyu grillé au poivre sansho** : L'acidité et la structure du vin équilibrent la richesse de la viande tout en amplifiant l'umami.
- **Magret de canard rôti sauce prune** : L'accord se fait par résonance entre les fruits rouges du vin et la douceur acidulée de la sauce.
- **Aubergine grillée au miso (nasu dengaku)** : L'intensité salée-sucrée du plat épouse la tension minérale et la fraîcheur du vin.
- **Tataki de bœuf, ponzu et shiso** : Le vin sublime les arômes du bœuf cru, la vivacité du ponzu et les notes herbacées du shiso.

