

メルシャン 株式会社 シャトー・メルシャン

1. ワイナリー概要

- ・住 所 甲州市勝沼町下岩崎 1425-1
- ・電話番号 0553-44-1011 FAX 番号 0553-44-0418
- ・HPアドレス <http://www.chateaumercian.com/>
- ・設 立 年 1877 年



2. Japan Wine Competition (国産ワインコンクール) 2014 金賞受賞ワイン

	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原メルロー	2009	欧州系品種 赤	オープン	発売中
2	シャトー・メルシャン メリタージュ・ド・城の平	2011	欧州系品種 赤	オープン	2014.9
3	シャトー・メルシャン マリコ・ヴィンヤード ソーヴィニヨン・ブラン	2013	欧州系品種 白	オープン	2014.9
4	シャトー・メルシャン 長野シャルドネ	2013	欧州系品種 白	オープン	2014.9
5	シャトー・メルシャン 穂坂マスカット・ペーリー A セレクトッド・ヴィンヤーズ	2012	国内改良等品種赤	オープン	2014.9
6	シャトー・メルシャン 甲州小樽仕込	2012	甲州 辛口	オープン	発売中

3. 国産ワインコンクール2014 金賞受賞ワイン紹介

シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原メルロー2009

1976年からメルローの植栽を始め、1985年産の初ヴィンテージの誕生以来、『桔梗ヶ原メルロー』は当社を代表する赤ワインの一つとして位置し、国内外からも評価されてきました。華やかな香りが時間とともに広がり、繊細な味わいの中に厚みと力強さを感じさせるワインです。



シャトー・メルシャン メリタージュ・ド・城の平 2011

自社畑である「城の平」で垣根式栽培によるカベルネ・ソーヴィニヨンの栽培を始めたのが1984年、徹底した栽培管理が行われる「城の平」で収穫されるカベルネ・ソーヴィニヨンとメルローをバランスよくブレンドして造られます。カベルネ・ソーヴィニヨンのしっかりとした骨格とメルローのエレガントな果実味のバランスが織り成す味わいが楽しめます。



シャトー・メルシャン マリコ・ヴィンヤード ソーヴィニヨン・ブラン 2013
2003年より自社管理畑として栽培を開始した、長野県上田市丸子地区の畑で収穫されたソーヴィニヨン・ブラン品種を100%使用しています。グレープフルーツのような柑橘系の香りやパッションフルーツのアロマに加え、ハーブを思わせる爽やかな香り等、品種の特徴をしっかりと楽しめます。



シャトー・メルシャン 長野シャルドネ 2013
長野県北信地区で収穫されたシャルドネを醸造し、オーク樽にて育成しました。品の良いなめらかな口当たりと適度なミネラル感とコクを感じられる、味わいのバランスがとても良いワインです。



**シャトー・メルシャン 穂坂マスカット・ベリーA
セレクトッド・ヴィンヤーズ 2012**
このワインは山梨県韮崎市穂坂地区の中でも特に特徴的なブドウが収穫される区画のブドウを主体に造られています。マスカット・ベリーAを100%使用したマスカット・ベリーA品種ならではの華やかな香りと滑らかなテクスチャーをお楽しみ下さい。



シャトー・メルシャン 甲州小樽仕込 2012
山梨県韮崎市穂坂地区、笛吹市、甲府市、甲州市勝沼地区で収穫した熟度の高い甲州ブドウをオークの小樽で発酵・育成しています。柑橘を思わせるすがすがしい豊かな果実味に加え、アフターに樽由来の上品なヴァニラの風味がほんのりと香り、味わいに奥行きを与えています。



4. よろこびの言葉

今回、素晴らしい結果を残すことができましたのは、各契約栽培地の生産者の方々と取り組んできた成果の賜物であり、本当に感謝しております。ぶどう生産農家の方々に感謝すると共に、一緒にこの結果を喜びたいと思います。

また、ご評価いただいたワインが少しでも皆様の喜びと感動につながれば本望であり幸いです。ありがとうございました。

有限会社 朝日町ワイン

1. ワイナリー概要

- ・住所 山形県西村山郡朝日町大字大谷字高野 1080
- ・電話番号 0237-68-2611 FAX 番号 0237-68-2612
- ・HPアドレス <http://asahimachi-wine.jp/>
- ・設立年 1944年



2. Japan Wine Competition (国産ワインコンクール) 2014 金賞受賞ワイン

	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	マイスターセレクション 遅摘みマスカットベリーA赤辛口	2012	国内改良等品種赤	1,944円 (税込)	2014.9
2	マイスターセレクション バレルセレクションルージュ	2012	国内改良等品種赤	1,944円 (税込)	発売中

3. 金賞受賞ワイン紹介

2012マイスターセレクション遅摘みマスカットベリーA赤辛口

山形県朝日町・柏原地区「武田ぶどう園」で契約栽培されたマスカットベリーA種を糖度と果実味が十分に熟すのを待ち、11月中旬「遅摘み」収穫致しました。マスカットベリーAの華やかな果実香とスパイシーで複雑な香味が調和した、きめ細やかで奥行きのある赤ワインです。



2012マイスターセレクションバレルセレクションルージュ

山形県産のマスカットベリーA種とブラッククイーン種、メルロー種をフランス産ワイン樽で樽熟成し120樽(バレル)以上の中から厳選(セレクション)したワインを、無濾過・非加熱にてビン詰め致しました。芳醇で果実味のあるふくよかな赤ワインです。



4. よろこびの言葉

弊社は今年創業70周年を迎え、記念すべき年に2銘柄で金賞を受賞いたしました。さらに1銘柄は2年連続の金賞に加え部門最高賞とコストパフォーマンス賞の3冠を受賞し喜びに堪えません。

良質な原料を提供していただいた朝日町ぶどう生産組合をはじめ町、JAそして地域の方全員で喜びを噛みしめております。今後も原料の良さを引き出すワイン造りに励んでまいります。

木下商事 株式会社 シャトー酒折ワイナリー

1. ワイナリー概要

- ・住所 山梨県甲府市酒折町 1338-203
- ・電話番号 055-227-0511 FAX 番号 055-227-0512
- ・HPアドレス <http://www.sakaoriwine.com>
- ・設立年 1991年



2. Japan Wine Competition (国産ワインコンクール) 2014 金賞受賞ワイン

	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	甲州ドライ	2013	甲州 辛口	1,512円 (税込)	販売中

3. 金賞受賞ワイン紹介

甲州ドライ 2013

山梨県を代表する2つの産地で収穫された甲州種で造ったフレッシュでキリッとした瑞々しいワインです。

甲府市酒折地区の温暖な気候風土がもたらす果実味豊かな味わいと冷涼な葎崎市穂坂地区のシャープな酸味が絶妙に調和した甲州葡萄 100%のワインです。

リンゴ、パイナップル、柑橘類など様々なフルーツの味わいが感じられるすっきりとしながら表情豊かなワインです。



4. よろこびの言葉

甲州ドライは日常生活の食卓で楽しんで頂ける、気軽で飲みやすいワインを目指して造ってきました。2012 金賞、2013 銅賞、そして今回の部門最高受賞はとてもうれしく思うと共に、甲州葡萄を造り続けている生産者の方々に感謝いたします。

今後、多くの消費者に楽しんでいただけるワインとして質、量ともに発展させていくことが課題であることを銘肝し、産地の発展に貢献できればと思います。

株式会社 はこだてわいん

1. ワイナリー概要

- ・住所 北海道亀田郡七飯町字上藤城 1 1
- ・電話番号 FAX 番号 0138-65-8115
- ・HPアドレス <http://www.hakodatewine.co.jp>
- ・設立年 1973年



2. Japan Wine Competition (国産ワインコンクール) 2014 金賞受賞ワイン

	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	しばれわいんケルナー	2012	極甘口	4,320円 (税込)	発売中

3. 金賞受賞ワイン紹介

しばれわいんケルナー

北海道余市町の当社契約農園で栽培されたケルナー種を100%使用。完熟したケルナーをより自然に近い形で冷凍させることで、ぶどうの果汁成分を濃縮させた、当社独自のネーミング「しばれづくり」により造られた芳醇な味わいの甘口ワインです。



4. よろこびの言葉

当ワインは2年前にも金賞を受賞させていただきました。毎年安定した高品質のワインを造るために、葡萄の栽培からビン詰めに至るまで、試行錯誤を繰り返し、改良を重ねてきた結果が今回の受賞につながったものと考えております。

当社ではこれからも、日本人の味覚に合う「美味しい果実酒(わいん)」造りを通して、更なる品質向上と北海道でのワイン造りの価値向上に向けて努力してまいります。

三和酒類 株式会社 安心院葡萄酒工房

1. ワイナリー概要

- ・住 所 大分県宇佐市安心院町下毛 798
- ・電話番号 0978-34-2210 FAX 番号 0978-34-2227
- ・HPアドレス <http://www.ajimu-winery.co.jp/>
- ・設 立 年 1971年 果実酒製造開始
(2001年安心院葡萄酒工房開園)



2. Japan Wine Competition (国産ワインコンクール) 2014 金賞受賞ワイン

	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	安心院スパークリングワイン	2012	スパークリング ワイン	2,983 円 (税込)	発売中

3. 金賞受賞ワイン紹介

安心院スパークリングワイン 2012 年

宇佐市安心院町のシャルドネを 100 % 使用し、ビン内 2 次醗酵によってじっくりと醗酵させました。

きめ細やかな泡立ちと、ライチ、洋ナシ、トースト香など複雑な香りでキレのある Extra Brut(辛口)のスパークリングワインです。



4. よろこびの言葉

2006 年からビン内二次醗酵のスパークリングワイン製造を開始し、ブドウの収穫のタイミング、ブレンドなど試行錯誤を積み重ねながら、品質を求め続けてきました。今回で 3 度目の金賞・部門最高賞をいただく事ができました。このような名誉ある賞を受賞できたこと、とても嬉しく思っております。更なる品質向上を目指して努力すると共に、美味しいワインを造り続けることで、国産ワインの発展に寄与できればと考えております。ありがとうございました。

安曇野ワイナリー 株式会社

1. ワイナリー概要

- ・住所 長野県安曇野市三郷小倉 6687-5
- ・電話番号 0263-77-7700 FAX 番号 0263-77-1877
- ・HPアドレス <http://www.ch-azumino.com/>
- ・設立年 2008年



2. Japan Wine Competition (国産ワインコンクール) 2014 金賞受賞ワイン

	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	シャトー安曇野メルロー	2012	欧州系品種 赤	5,940円 (税込)	2014.10

3. 金賞受賞ワイン紹介

シャトー安曇野メルロー2012

標高700mの安曇野自社畑で栽培したメルローを樽熟成させた、華やかな香りと重厚感の味わいが特徴の赤ワインです。



4. よろこびの言葉

弊社は2008年に設立し7年目となりました、自社栽培の葡萄でこのような賞を頂いて、スタッフ一同とても感謝しております。

今回の受賞を機に、これからもたゆまぬ努力と、さらなる品質向上を目指し、風土の味を活かしたワイン造りに取り組んで参りたいと思います。

株式会社 アルプス

1. ワイナリー概要

- ・住所 長野県塩尻市塩尻町 260
- ・電話番号 0263-52-1150 FAX 番号 0263-54-1007
- ・HPアドレス <http://www.alpswine.com>
- ・設立年 1927年



2. Japan Wine Competition (国産ワインコンクール) 2014 金賞受賞ワイン

	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	ミュゼドゥヴァン 塩尻メルロー 2012 リミテッド	2012	欧州系品種 赤	5,400円 (税込)	2014.9

3. 金賞受賞ワイン紹介

ミュゼドゥヴァン 塩尻メルロー2012 リミテッド

アルプスファーム(自社農園)にて収穫された2012年産メルロー種を使用。ステンレスタンクにて発酵後、フレンチオーク樽において14か月の樽熟成を行ないました。

エレガントで華やかな香りと樽熟成からくるバニラ香、そしてしっかりとした果実味と酸味のバランスの良いワインに仕上がっています。

4. よろこびの言葉

当社では2008年に農業法人アルプスファームを設立し、塩尻市内の耕作放棄地を自社農園に転換していくプロジェクトをスタートいたしました。

当ワインはこの自社農園において収穫されたメルローを使用しており、今回の受賞は当社にとって大きな励みとなりました。これからも皆様に楽しんでいただけるワインをお届けできますよう努力してまいります。



株式会社 ヴィラデストワイナリー

1. ワイナリー概要

- ・住所 長野県東御市和 6027
- ・電話番号 0268-63-7703 FAX 番号 0268-63-7374
- ・HPアドレス <http://www.villadest.com>
- ・設立年 2003年



2. Japan Wine Competition (国産ワインコンクール) 2014 金賞受賞ワイン

	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	ヴィラデストヴィニユロンズリザーブ シャルドネ	2013	欧州系品種 白	5,140 円 (税込)	2014.10

3. 金賞受賞ワイン紹介

ヴィラデストヴィニユロンズリザーブ シャルドネ 2013

ヴィニユロンズリザーブ シャルドネ は、長野県東御市のワイナリー周辺、見晴らしの良い丘の上にある厳選された自社ブドウを100%使用し、全量、フレンチオーク樽を使用して樽内発酵・熟成しました。

心地よい樽香とともに、ブドウ本来の果実感を重視し、冷涼なこの土地ならではの上品な酸味、ミネラル感、凝縮感、余韻の長さを感じていただけるワインになったと考えています。



4. よろこびの言葉

ヴィラデストワイナリーの位置する長野県東御市は日本有数の少雨地帯で、標高が高いことから昼夜の寒暖差も大きく、ブドウ栽培には最適の条件が揃っています。

ヴィラデストワイナリーは市内初のワイナリーとして、2003年に創業し、ブドウ栽培・ワインづくりに取り組んできました。ここ数年は千曲川ワインバレー地域でワイン産地化が進行しており、3回目の金賞は、ヴィラデストワイナリーだけではなく、地域全体を勇気づける嬉しい受賞でした。

今後とも更なる品質向上に向けて、畑・醸造ともに努力を重ねてまいります。

サッポロワイン 株式会社 岡山ワイナリー

1. ワイナリー概要

- ・住所 岡山県赤磐市東軽部 1556
- ・電話番号 086-957-3838 FAX 番号 086-957-3835
- ・HPアドレス <http://www.sapporobeer.jp/wine/>
- ・設立年 1984年



2. Japan Wine Competition (国産ワインコンクール) 2014 金賞受賞ワイン

	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	グランポレール 甲州辛口	2013	甲州 辛口	1,404円 (税込)	2014.9

3. 金賞受賞ワイン紹介

グランポレール甲州辛口2013

山梨県産甲州種ぶどう100%使用。

2013年はフレッシュなアロマが特徴の良質なぶどうが収穫されました。このワインは果汁を低温でじっくり発酵させ、ぶどうのアロマを引き出すとともに、発酵終了後もオリの上で熟成し、コクとキレをプラスしました。甲州種の特徴であるフルーティーなアロマと、爽やかな酸味が魅力の辛口ワインです。



4. よろこびの言葉

岡山ワイナリーで醸造した甲州ワインの金賞受賞は今回が初めてであり、従業員一同、驚きと共に大変喜んでおります。このワインは、山梨県甲州市勝沼町産甲州種ぶどうを原料に、仕込み段階からびん詰めに至るまで徹底的に品質にこだわって醸造した商品で、製造に携わったスタッフには大きな自信となり、今後の品質向上に向けた取り組みへの励みとなりました。

また、今回の受賞は、山梨県の栽培関係者・JA関係者の皆様からこれまでに頂いた数多くのご支援の賜物と感謝しております。今後とも、日本ワインの品質向上に取り組んでまいります。本当にありがとうございました。

サントリーワインインターナショナル 株式会社（登美の丘ワイナリー、塩尻ワイナリー）

1. ワイナリー概要（登美の丘ワイナリー）

- ・住 所 山梨県甲斐市大袋 2786
- ・電話番号 0551-28-7311 FAX 番号 非公開
- ・HPアドレス <http://suntory.jp/NIHON/>
- ・設 立 年 創業 1909 年（継承は 1936 年）



2. Japan Wine Competition（国産ワインコンクール）2014 金賞受賞ワイン

	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	サントリー登美の丘ワイナリー 登美 赤	2010	欧州系品種 赤	オープン	2014.9
2	サントリージャパンプレミアム 塩尻マスカット・ベリーA	2012	国内改良等品種 赤	オープン	発売中
3	サントリージャパンプレミアム 信州シャルドネ	2013	欧州系品種 白	オープン	2014.9

3. 金賞受賞ワイン紹介

サントリー登美の丘ワイナリー 登美 赤 2010

当ワイナリー最高峰の「登美（赤）」は、自社ぶどう畑で徹底した収量制限により育てられたプティ・ヴェルドとメルロを絶妙にブレンドしました。凝縮感のある力強い味わいと、黒系果実やスパイスを思わせる複雑な香りが特長です。なめらかなタンニンが心地よい赤ワインです。



サントリージャパンプレミアム 塩尻マスカット・ベリーA 2012

昼夜の寒暖差が大きい長野県塩尻地区で育てたマスカット・ベリーA を使用しました。豊かな果実香とスパイスやハーブを思わせる香りが調和しています。やわらかな口あたりと凝縮感のある味わいが特長の赤ワインです。



サントリージャパンプレミアム 信州シャルドネ 2013

長野県のなかでも降水量が少なく昼夜の寒暖差が大きい、シャルドネの栽培に適した土地で育てたぶどうを使用しました。華やかな果実の香りが楽しめる、いきいきとした酸味と果実味あふれる味わいが特長の白ワインです。



4. よろこびの言葉

弊社は“良いワインはよいぶどうから”の理念のもと、日本の風土を生かしたワインづくりを目指し、常に新たな挑戦を続けてまいりました。今回の受賞は、これまでの取り組みを評価頂けたものと、大変嬉しく思います。また、ワインづくりに関係する全ての皆様へ心より感謝いたします。

今後も研鑽を重ね、最大の愛情を注ぎ「世界を感動させる日本ワイン」の実現を目指してまいります。

庄内たがわ 農業協同組合 月山ワイン山ぶどう研究所

1. ワイナリー概要

- ・ 住 所 山形県鶴岡市越中山字名平 3-1
- ・ 電話番号 0235-53-2789 FAX 番号 0235-53-2966
- ・ HPアドレス <http://www.gassan-wine.com/>
- ・ 設 立 年 1979年



2. Japan Wine Competition (国産ワインコンクール) 2014 金賞受賞ワイン

	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	月山ワイン ソレイユ・ルバン 甲州シュールリー	2013	甲州 辛口	1,620円 (税込)	発売中

3. 金賞受賞ワイン紹介

月山ワイン ソレイユ・ルバン甲州シュールリー2013

山形県鶴岡市西荒屋地区で契約栽培された甲州ぶどうを使用。同地区は甲州ぶどう栽培の北限地と言われ、江戸時代中期より栽培が続けられてきた土地でもあります。

寒冷地のぶどうの特徴であるクリーンな酸味を活かした辛口白ワインです。



4. よろこびの言葉

この度は国産ワインコンクールにおいて、庄内産甲州ぶどうで金賞を受賞したことに価値があると思っております。

これからもぶどう生産者とともに一層の高品質化に取り組み、庄内という土地で日本ワインの発展に寄与できればと思っております。

胎内市 胎内高原ワイナリー

1. ワイナリー概要

- ・住所 新潟県胎内市新和町 2-10
(醸造場 胎内市宮久 1454)
- ・電話番号 0254-43-6111 FAX 番号 0254-43-6979
- ・HPアドレス <http://www.gourmet-tainai.jp/wine/>
- ・設立年 2007年



2. Japan Wine Competition (国産ワインコンクール) 2014 金賞受賞ワイン

	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	2012 ツヴァイゲルトレーベ樽熟成	2012	欧州系品種 赤	3,996 円 (税込)	発売中

3. 金賞受賞ワイン紹介

2012 ツヴァイゲルトレーベ樽熟成

専用畑(新潟県胎内市蔵王地区)で栽培したツヴァイゲルトレーベをフレンチオーク樽で11ヶ月熟成しました。

深みのあるガーネット色、樽由来の控えめなタンニンと熟したベリーの香り、筋の通った酸味が骨格を支えるバランスの良いワインです。



4. よろこびの言葉

昨年の同部門金賞に続き2年連続でこのような名誉ある賞を頂き、関係者一同とても喜んでおります。「その土地で採れたぶどうを、その土地で醸す。」全国的に珍しい市営ワイナリーで、シンプルなワイン造りをしてきました。

これに奢ることなく今後もより良いぶどう、ワイン造りに励みたいと考えております。

有限会社 秩父ワイン

1. ワイナリー概要

- ・住 所 埼玉県秩父郡小鹿野町両神村薄 41
- ・電話番号 0494-79-0629 FAX 番号 0494-79-1151
- ・HPページアドレス なし
- ・設 立 年 1978年



2. Japan Wine Competition (国産ワインコンクール) 2014 金賞受賞ワイン

	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	ちちぶワイン シュールリー2013	2013	甲州 辛口	2,700 円 (税込)	2014.9

3. 金賞受賞ワイン紹介

ちちぶワイン シュールリー 2013

2013年収穫の甲州種の醸造時にフリーランス果汁のみで低い温度で発酵させた後、シュールリーを行い、穏やかなフルーティーな香りのする、酸味のしっかりしたワインです。



4. よろこびの言葉

今年も甲州辛口部門において「ちちぶワイン シュールリー2013」が金賞を受賞することができて、大変驚いております。

今後も皆様の期待に応えられるよう、ワイン造りに取り組んでいく所存です。

フジッコワイナリー 株式会社

1. ワイナリー概要

- ・住所 山梨県甲州市勝沼町下岩崎 2770-1
- ・電話番号 0553-44-3181 FAX 番号 0553-44-1991
- ・HPアドレス <http://www.fujiclairwine.jp>
- ・設立年 1963年



2. Japan Wine Competition (国産ワインコンクール) 2014 金賞受賞ワイン

	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	フジクレール 甲州樽発酵	2013	甲州辛口	1,944 円 (税込)	発売中

3. 金賞受賞ワイン紹介

フジクレール 甲州樽発酵 2013

山梨県内で栽培された契約農家の甲州種ブドウを使用し、約6ヶ月間オーク樽の中でゆっくり発酵・熟成させました。

2013年の甲州は、猛暑の気候を反映した酸度の穏やかな葡萄となりましたが、果実味をしっかり残しつつ、樽熟成の味わいを生かしたワインを目指し、醸造しました。



4. よろこびの言葉

この度は、栄えある賞を頂き、誠に有難うございます。

2013年は酷暑の年となり、甲州種ぶどうの色付きは異例な程早く、どんな味わいのヴィンテージになるのか、模索しながらの仕込みでした。

結果的に、このような賞を頂き、ワインスタッフ一同大変喜んでおります。

これに満足することなく、今期はそれ以上の品質を目指して、既に始まっている2014年のワイン造りを乗り切りたいと思います。

本坊酒造 株式会社 山梨マルスワイナリー

1. ワイナリー概要

- ・住所 山梨県笛吹市石和町山崎 126
- ・電話番号 055-262-4121 FAX 番号 055-262-4120
- ・HPアドレス <http://www.hombo.co.jp/>
- ・設立年 1960年



2. Japan Wine Competition (国産ワインコンクール) 2014 金賞受賞ワイン

	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	シャトーマルス・キュベ・プレステージ 穂坂日之城カベルネ&メルロー遅摘み	2012	欧州系品種 赤	2,000円以上	2014.10
2	穂坂シャルドネ スパークリング ワイン	2007	スパークリング ワイン	2,700円 (税込)	発売中

3. 金賞受賞ワイン紹介

シャトーマルス・キュベ・プレステージ穂坂日之城カベルネ&メルロー遅摘み 2012

高品質な醸造用葡萄が育まれることから銘醸地として注目されている山梨県韮崎市穂坂町。この地に自社農場「穂坂日之城農場」があり、日之城シリーズを生み出しています。2012年は葡萄にとって非常に恵まれた気候条件であり、日之城農場の特徴・ポテンシャルが存分に表現された年でした。新樽 100%で18ヶ月樽熟成を施し、カベルネ・ソーヴィニヨン 51%、メルロー49%にてブレンドしました。力強い果実味、膨らみのある柔らかい味わいに加え心地良い余韻が特徴です。重厚で凝縮感がありながら、繊細さも備え持つ自慢の逸品です。



穂坂シャルドネスパークリング 2007

自社農場「穂坂日之城農場」産のシャルドネと契約栽培による穂坂地区の上質なシャルドネを使用したフィネスを感じるスパークリングワインです。一部樽発酵・樽熟成した原酒を使用してスパークリングワインに仕上げました。華やかな果実香と樽由来のナッツ香が調和しており、豊かな果実味をきめ細かい泡立ちでエレガントにアフターへと運びます。アペリティフからメインディッシュまで食卓を華やかに引き立ててくれます。



4. よろこびの言葉

シャトーマルス・シリーズは、世界に通じるワインを目指し、山梨の土壌が育む葡萄から、個性ある高品質のワイン造りに取り組んでまいりました。「日本人のための日本のワイン」の造り手として、今回の金賞受賞を機に、これからもたゆまぬ努力と、さらなる品質向上を目指し、風土の味を活かしたワイン造りに邁進し、日本のワイン文化向上に貢献していきます。

丸藤葡萄酒工業 株式会社

1. ワイナリー概要

- ・住所 山梨県甲州市勝沼町藤井 780
- ・電話番号 0553-44-0043 FAX 番号 0553-44-0065
- ・HPアドレス <http://www.rubaiyat.jp/>
- ・設立年 1890 年



2. Japan Wine Competition (国産ワインコンクール) 2014 金賞受賞ワイン

	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	エチュードルバイヤート	2012	スパークリング ワイン	2,862 円 (税込)	発売中

3. 金賞受賞ワイン紹介

エチュードルバイヤート 2012

韮崎市穂坂地区と勝沼町内の自家農園「旧屋敷」で酸度を重視して収穫したシャルドネ種。ゆっくり低圧で搾汁した良質な果汁を樽で醗酵、さらに樽内で貯蔵熟成を行いました。

その後瓶に詰め瓶内二次醗酵、今年 5 月にデゴルジュマンを行いました。柑橘系の果実やバニラの香り、柔らかな泡の刺激、キリッとした酸味が心地よいスパークリングワインです。



4. よろこびの言葉

2008 年より本格的に瓶内二次発酵スパークリングワインの試行錯誤を繰り返しながら製品化し始めて 5 年。山梨県内収穫のシャルドネ種からスパークリングワイン部門で金賞受賞が出来た事、とてもうれしく思っております。

さらにきめ細かな泡が持続し、香り、味わい共、より複雑なスパークリングワイン造りに励んで参ります。スパークリングワインがもう特別な飲み物ではなくなって、日常気軽に皆さんが楽しんでおられます。

「日本ワインも良いね～！」から「日本ワインが良いねッ！」と言ってもらえるワイン、飲んだ人たちが幸せな気分になれるワイン造りを目指します。