

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
- ・ ホームページアドレス：<http://www.rubaiyat.jp>
- ・ 設 立 年：1890 年



2. Japan Wine Competition (日本ワインコンクール) 2015 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 ルバイヤートプティヴェルド	2012	欧州系品種 赤	6,048 円 (税込)	販売中

3. 金賞受賞ワイン紹介

(1) 2012 ルバイヤートプティヴェルド

自社農場収穫 100% プティヴェルド。樹齢 20 年程。色が濃く、酸が高いことからフランスでは補助品種といわれるプティヴェルドですが勝沼の風土にはとても良く合っていると思います。

新樽熟成 13 か月。凝縮感のある個性的なワインです。



4. よろこびの言葉

プティヴェルドは 1996 年初リリース。大手ワインメーカー 2 社から穂木を分けて戴き、畑で接木して徐々に増やし、2012 年収穫で初めて 1,000 本以上瓶詰できました。

勝沼でのプティヴェルドの品質の高さは密かに確信しておりましたが今回、我々の思いが通じた様で大変うれしく思っております。山梨でプティヴェルドが広く栽培されることを願っております。

株式会社 井筒ワイン

1. ワイナリー概要

- ・住所：長野県塩尻市宗賀桔梗ヶ原 1298-187
- ・電話番号：0263-52-0174
- ・FAX 番号：0263-52-7910
- ・ホームページアドレス：<http://www.izutsuwine.co.jp>
- ・設立年：創業 1933 年 株式会社設立 1984 年



2. Japan Wine Competition (日本ワインコンクール) 2015 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	NAC シャルドネ[樽熟] 2014	2014	欧州系品種 白	3,690 円 (税込)	販売中

3. 金賞受賞ワイン紹介

(1) NAC シャルドネ[樽熟] 2014

第 25 回長野県原産地呼称管理委員会認定ワイン。塩尻市内の自社農園で栽培収穫されたシャルドネを使用し醸造。

シュールリーで7ヶ月の間、オーク樽で貯蔵したしっかりした酸が印象的な輪郭のくっきりした味わいに、樽熟成の味の厚み、深みのある味わいが飲み応えあります。

長く続く余韻も心地よい、バランスの優れたワインです。



4. よろこびの言葉

この度は、このような賞を頂き、ありがとうございました。この榮譽に甘んじる事無く長野県塩尻のテロワールに合ったぶどう栽培、ワイン造りに精進してさらに上を目指したいと思っております。ありがとうございました。

株式会社 岩の原葡萄園

1. ワイナリー概要

- ・住所：新潟県上越市大字北方 1223 番地
- ・電話番号：025-528-4002
FAX 番号：025-528-3530
- ・ホームページアドレス：<http://www.iwanohara.sgn.ne.jp/>
- ・設立年：1890 年



2. Japan Wine Competition (日本ワインコンクール) 2015 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	岩の原ワイン ヘリテイジ	2013	国内改良等品種 赤	4,320 円 (税込)	2015.9
2	岩の原ワイン マスカット・ベリー A	2013	国内改良等品種 赤	3,150 円 (税込)	2015.9

3. 金賞受賞ワイン紹介

(1) 岩の原ワイン ヘリテイジ 2013

平均樹齢 50 年のマスカット・ベリー A と平均樹齢 17 年のブラック・クイーンをバランス良くブレンドして造られます。トップに豊かな果実香と程よい樽香のニュアンスを有し、この品種としては味わい強く複雑味が感じられます。



(2) 岩の原ワイン マスカット・ベリー A 2013

岩の原のテロワールを最大限表現するために、有機栽培を行った平均樹齢 40 年のマスカット・ベリー A ブドウに対し、そのブドウの自生酵母による醗酵で造りました。繊細な品種香と柔らかいテクスチャーがあり、味わいは岩の原特有の柔らかな果実香の中に滑らかで木目細かいタンニン味を感じます。



4. よろこびの言葉

この度、我々の 2 つのワインが金賞、しかもうち、1 つは部門最高賞を頂き大変感激しております。マスカット・ベリー A の生まれ故郷としてこの品種が持つ可能性を信じ、品質向上を追究して参りました。今後も創業者川上善兵衛の想いを胸にブドウ作り、ワイン造りに励んでいきたいと考えております。

盛田甲州ワイナリー 株式会社

1. ワイナリー概要

- ・住所：山梨県甲州市勝沼町勝沼 2842
- ・電話番号：0553-44-2003
- ・FAX 番号：0553-44-0731
- ・ホームページアドレス：<http://www.chanmoris.co.jp/>
- ・設立年：1973年



2. Japan Wine Competition (日本ワインコンクール) 2015 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	シャンモリ 甲州シュール・リー 2014	2014	甲州辛口	1,836円 (税込)	販売中

3. 金賞受賞ワイン紹介

(1) シャンモリ 甲州シュール・リー 2014

厳選した山梨県甲州市産のブドウを使用し、ブドウ本来の果実味を損なわないように、負荷を極力控えた新鮮な果汁のみを使用してゆっくりと低温発酵。シュール・リー製法による厚みを感じさせながらも、フレッシュ&フルーティな味わいが特徴です。



4. よろこびの言葉

弊社の「シャンモリ 甲州シュール・リー」は、発売開始から10年以上、研鑽と精進を重ねてきたワインです。造り手の信念とたゆまぬ努力が名誉ある賞へと結実したことは、大変大きな喜びです。また、良質なブドウなくしては今回の受賞も無かったものと思います。農家の方々に心より御礼申し上げます。

今後も、現状に甘んじることなく、誠実なワイン造りをおこなって参りたいと思います。

有限会社 佐藤ぶどう酒

1. ワイナリー概要

- ・住所：山形県南陽市赤湯 1072 - 2
- ・電話番号：0238-43-2201
- ・FAX 番号：0238-40-2538
- ・ホームページアドレス：<http://www.kinkei.net>
- ・設立年：1940年



2. Japan Wine Competition (日本ワインコンクール) 2015 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	南陽ワイン・プレミアム 2013	2013	欧州 & 国内改良品種 等ブレンド 赤	2,182円 (税込)	販売中

3. 金賞受賞ワイン紹介

(1) 南陽ワイン・プレミアム 2013

山形県産ぶどう 100%使用 (カベルネ・ソーヴィニヨン、マスカットベリー-A)。樽熟成期間は約 12 カ月。

色調はルビーとあずきの間色。香りはぶどう由来のカシスや赤いジャム。樽由来のバターナッツやスパイシー感。

酒質は柔らかく、リッチなミディアムボディの辛口赤ワインです



4. よろこびの言葉

まずは契約農家の方々、山形県工業技術センター、そしてワイナリーの垣根を越えて、情報交換会や意見交換会などを行う事ができる『山形県若手葡萄酒産地研究会』の皆様、御礼申し上げます。

ありがとうございます。今後も、さらなる意見交換会等を行い、産地ブランドと品質の向上に努めていければと思っております。

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
- ・ ホームページアドレス：<http://www.sapporobeer.jp/wine/>
- ・ 設 立 年：1984 年



2. Japan Wine Competition (日本ワインコンクール) 2015 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	グランポレール北海道ケルナー遅摘み	2014	極甘口	1,944 円 (税込)	販売中

3. 金賞受賞ワイン紹介

(1) グランポレール北海道ケルナー遅摘み 2014

北海道余市町の協働契約栽培畑で時期を遅らせて収穫した糖度の高いぶどうのみを使用。2014 年は 8 月からの好天に恵まれ、良質なぶどうが収穫されました。完熟したぶどうの豊かな香り、甘みと酸味のバランスが調和した、凝縮感のあるまろやかな味わいです。



4. よろこびの言葉

この度はこのような栄えある賞を頂き、ありがとうございます。

弊社は 1983 年より北海道余市町の皆様たちと一緒にぶどう栽培、ワイン醸造を行って参りました。現在は 5 戸の協働契約栽培農家の方々にケルナーを栽培して頂いております。今回の賞は 30 年以上に渡る余市町の皆様のご尽力の賜物と大変喜んでおります。

今後もお客様に喜ばれる日本ワインがつくれるよう、取り組んで参ります。

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：山梨県甲斐市大塚 2786
- ・ 電話番号：0551-28-7311
- ・ FAX 番号：非公開
- ・ ホームページアドレス：<http://suntory.jp/NIHON/>
- ・ 設 立 年：創業 1909 年（継承は 1936 年）
- ・



2. Japan Wine Competition（日本ワインコンクール）2015 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 メルロ&カベルネ・ソーヴィニヨン ロゼ	2013	ロゼ	オープン	2015.9.15
2	サントリージャパンプレミアム 岩垂原メルロ	2012	欧州系品種 赤	オープン	2015.9.29
3	サントリージャパンプレミアム 塩尻メルロ	2011	欧州系品種 白	オープン	販売中
4	サントリージャパンプレミアム 津軽シャルドネ	2013	欧州系品種 白	オープン	販売中

3. 金賞受賞ワイン紹介

(1) サントリー登美の丘ワイナリー メルロ&カベルネ・ソーヴィニヨン ロゼ 2013

メルロとカベルネ・ソーヴィニヨンのセニエ果汁を使い、低温にてじっくり樽醗酵させました。熟したイチゴやさくらんぼの香りを思わせる華やかな香り。口に含むと、心地よい酸味とふくよかな味わいのバランスが心地よく感じられる、辛口のロゼに仕上げました。



(2) サントリージャパンプレミアム 岩垂原メルロ 2012

標高が 700m 以上あり冷涼な気候の岩垂原地区は、果実香豊かで、熟した果実味と凝縮した味わいのメルロを生み出します。フレンチオーク樽にて熟成後、瓶詰めしました。複雑で豊かな香りと凝縮感のある味わいが特長です。



(3)サントリージャパンプレミアム 塩尻メルロ 2011

色は濃い赤紫色。甘い、干した果実の香り。樽に由来するコーヒーやタバコの香りと果実の香りのバランスが良好。口当たりは柔らかく、上品な印象。ファイナルからアフターにかけてのタンニンもなめらか。果実の味わいの中に自然な甘さも感じられる。



(4)サントリージャパンプレミアム 津軽シャルドネ 2013

ぶどうを房ごと圧搾することで、更に香り豊かなワインに仕上がりました。産地の特長であるりんごの香りに加え、和梨を思わせる豊かな果実の香り、新鮮な酸味と自然な甘さがバランスよく広がる、良好な仕上がりとなりました。



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。

マンズワイン株式会社小諸ワイナリー

1. ワイナリー概要

- ・住所：長野県小諸市諸 375
- ・電話番号：0267-22-6341
- ・FAX 番号：0267-22-6336
- ・ホームページアドレス：<http://www.kikkoman.co.jp/manns/>
- ・設立年：1962年



2. Japan Wine Competition (日本ワインコンクール) 2015 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	ソラリス信州シャルドネ・メトッド・トラディショナル・ブリュット	2008	スパークリング	7,020円 (税込)	販売中

3. 金賞受賞ワイン紹介

(1) ソラリス信州シャルドネ・メトッド・トラディショナル・ブリュット 2008

マンズワインのトップレンジ、ソラリスのスパークリングワインとして、長野県産のシャルドネを100%使用してつくる「ブラン・ド・ブラン」です。

壇内二次発酵をおこない、そのままゆっくりと壇熟成をおこなって、一本ずつ手でデゴルジュマンをおこないました。

繊細な味わいを活かすため、ドザージュを一切おこなわない「ナチュラル」に仕上げています。細かくやわらかな泡立ち、ぶどうと酵母のつくだす豊かで複雑な風味をお楽しみいただけます。



4. よろこびの言葉

スパークリングワイン部門ではマンズワインとして初めての金賞を、しかも部門最高賞で獲得できましたこと、たいへん光栄なことと感謝しております。

スパークリングワインは、様々なお祝い事や、食事の最初に使われるとても大切な役割を担うワインと考えています。日本でも近年、飲まれるシーンや回数がどんどん増えておりますので、この受賞を励みに、日本を代表するスパークリングワインとしてさらに品質に磨きをかけてまいります。

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：山梨県甲州市勝沼町下岩崎 1425-1
- ・電話番号：0553-44-1011
- ・FAX 番号：0553-44-0418
- ・ホームページアドレス：<http://www.chateaumercian.com/>
- ・設立年：1877年



2. Japan Wine Competition (日本ワインコンクール) 2015 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	2011	欧州系品種 赤	オープン	2015.9
2	シャトー・メルシャン メリタージュ・ド・城の平	2012	欧州系品種 赤	オープン	2015.9

3. 金賞受賞ワイン紹介

(1) シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原メルロー 2011

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。



(2) シャトー・メルシャン メリタージュ・ド・城の平 2012

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。



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、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の「Finesse & Elegance (調和のとれた上品な味わい)」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。

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
- ・ホームページアドレス：<http://www.hombo.co.jp/marswine/>
- ・設立年：1960年



2. Japan Wine Competition (日本ワインコンクール) 2015 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 穂坂日之城キャトル・ルージュ	2013	欧州系品種 赤	6,264円 (税込)	2015.9 下旬
2	穂坂シャルドネスパークリング	2008	スパークリング	3,780円 (税込)	販売中

3. 金賞受賞ワイン紹介

(1) シャトーマルス キュベ・プレステージ 穂坂日之城キャトル・ルージュ 2013

山梨県韮崎市穂坂地区に位置する自社農場「穂坂日之城農場」において、熟度が高く非常に質の良いタンニンが豊富な 2013 年収穫の葡萄を使用。新樽 100%で 18 ヶ月樽熟成を施し、カベルネ・ソーヴィニヨン 35%、メルロー25%、シラー25%、カベルネ・フラン 15% にてブレンドしました。豊かな果実味、柔らかく複雑な味わいに加えて、心地良い余韻を楽しむ事ができます。



(2) 穂坂シャルドネスパークリング 2008

自社農園「穂坂日之城農場」産シャルドネと、契約栽培の穂坂地区産シャルドネをブレンドしました。丁寧に樽発酵、樽熟成させたワインによるスパークリングワインは、柔らかくて上質。白い花やアーモンド、ナッツといったニュアンスを感じさせる、豊かでエレガントな味わいに仕上げた逸品です。



4. よろこびの言葉

この度、自社最高峰シャトーマルス「日之城シリーズ」が、4年連続の金賞を受賞、スパークリングワインが、2年連続の金賞と受賞できたことは、今後のワイン造りにおいて大きな励みとなりました。今後も「日本人のための日本のワイン」の造り手として、さらなる品質向上をはかり、風土の味を活かしたワイン造りに邁進し、日本のワイン文化の向上に貢献していきます。

北海道ワイン 株式会社

1. ワイナリー概要

- ・住所：小樽市朝里川温泉 1 丁目 130 番地
- ・電話番号：0134-34-2181
- ・FAX 番号：0134-34-2183
- ・ホームページアドレス：<http://www.hokkaidowine.com>
- ・設立年：1974 年



2. Japan Wine Competition (日本ワインコンクール) 2015 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	北海道ケルナー 2013	2013	欧州系品種 白	1,404 円 (税込)	販売中
2	鶴沼 木樽発酵 ヴァイスブルグンダー 2013	2013	欧州系品種 白	3,996 円 (税込)	2015.8.30

3. 金賞受賞ワイン紹介

(1) 北海道ケルナー 2013

このワインは、余市町他全道各地で契約栽培されたケルナー種で醸造し、柑橘系アロマの爽やかさと、軽快かつ適度なボリューム感を備えた辛口に仕上げました。



(2) 鶴沼 木樽発酵 ヴァイスブルグンダー 2013

自社農園鶴沼葡萄畑で収穫したヴァイスブルグンダー(ピノ・ブラン)種のみを用いて木樽発酵で醸造しました。北のワイン産地らしい爽やかな果実香に清涼感、複雑さが融合しており、香りの高さを楽しめます。口当たりにはしっかりとしたアタックから、ミネラル感と切れ味が広がり、後半には骨格が感じられて余韻の長いワインに仕上がっています。



4. よろこびの言葉

今回金賞を受賞した2本のワインは、それぞれ異なるコンセプトで醸造したワインです。北海道ケルナーは日常の食卓に、鶴沼木樽発酵ヴァイスブルグンダーはハレの日の食卓にとの思いを込めて醸造しました。いずれもブドウの特徴を活かしながらコンセプトに合うワインを醸造できたと思っています。ワインの量、質ともに充実させていく事が、日本の中での我々北海道ワインの使命であると感じています。

今回の受賞に満足することなく、更なる努力を重ね日本ワインの発展に寄与できればと考えております。

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：0268-63-7373
- ・FAX 番号：0268-63-7374
- ・ホームページアドレス：<http://www.villadest.com>
- ・設立年：2003年



2. Japan Wine Competition (日本ワインコンクール) 2015 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	ヴィラデストソーヴィニヨンブラン	2014	欧州系品種 白	3,600円 (税込)	販売中

3. 金賞受賞ワイン紹介

(1) ヴィラデスト ソーヴィニヨンブラン 2014

ソーヴィニヨンブランは、ヴィラデストでは 2008 年から栽培を開始し、その後徐々に植え付けを増やしてきました。長野県東部の少雨で冷涼な気候に適しているのでしょうか。柑橘やハーブなどソーヴィニヨンブランに特徴的な香りが華やかで、且つ、しっかりした酸味が余韻の長さを与えるワインに仕上がりました。



4. よろこびの言葉

ヴィラデストワイナリーのオーナーで、エッセイスト・画家の玉村豊男は、1992年に長野県東御市(当時東部町)では初となるワイン用ブドウを、0.3ヘクタールの畑で栽培開始し、現在自社畑は約7ヘクタールまで拡げました。

更に、東御市を中心とする千曲川流域では新たなワイナリーが続々と開業しており、域内のワインブドウ畑は急速な勢いで拡大しています。

今回の金賞は、弊社スタッフのみならず、この地域で新たにワインづくりに挑戦する人にとっても、励ましになる受賞ではないでしょうか。

サントネージュワイン 株式会社



1. ワイナリー概要

- ・住所：山梨県山梨市上神内川 107-1
- ・電話番号：0553-22-1511
- ・FAX 番号：0553-22-9130
- ・ホームページアドレス：<http://www.asahibeer.co.jp/enjoy/wine/ste-neige/>
- ・設立年：1942年

2. Japan Wine Competition (日本ワインコンクール) 2015 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	サントネージュ エクセラント かみのやま 佐竹畑収穫 シャルドネ	2014	欧州系品種 白	オープン	2015.9.15

3. 金賞受賞ワイン紹介

(1) サントネージュ エクセラント かみのやま 佐竹畑収穫シャルドネ 2014

山形県上山（かみのやま）市の契約栽培農家佐竹氏の単一畑産シャルドネを100%使用いたしました。柑橘類や洋なしの香りにほのかな樽香が複雑に調和しています。豊かなミネラル感と爽やかな酸味もつ、生き生きとした味わいです。



4. よろこびの言葉

山形上山に惚れ込み、その土地のおいしさを届けたいと日々努めて参りました。結果、素晴らしい賞を受賞でき非常に感動しております。日々、共に研究し、葡萄を提供し続けて下さる南果連協同組合様と佐竹様に心から感謝しております。

また日本ワインを愛する皆様の幸せな時間に少しでもつながれば、こんなに嬉しいことはありません。ありがとうございました。

株式会社 広島^{みよし}三次ワイナリー

1. ワイナリー概要

- ・住所：広島県三次市東酒屋町 445-3
- ・電話番号：0824-64-0200
- ・FAX 番号：0824-64-0222
- ・ホームページアドレス：<http://www.miyoshi-winery.co.jp>
- ・設立年：1991年



2. Japan Wine Competition (日本ワインコンクール) 2015 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	TOMOÉ マスカット・ベリー A 木津田ヴィンヤード	2013	国内改良等品種 赤	1,728円 (税込)	2015.8

3. 金賞受賞ワイン紹介

(1) TOMOÉ マスカット・ベリー A^{きづた}木津田ヴィンヤード 2013

広島三次ワイナリーの契約農家、木津田農園で遅摘みされたマスカット・ベリー A をゆっくりと発酵させ、約 9 か月樽熟成を行いました。ほのかなイチゴに加え、木苺やチェリーの果実味と樽熟成によるナッツやトーストの香りが混ざり合った複雑なアロマが、まるく温かみのあるタンニンと調和した力強い味わいのワインです。



4. よろこびの言葉

創業以来、初めて金賞・コストパフォーマンス賞を受賞できたことは、大変嬉しく感謝しております。広島県北部に位置する三次盆地は、寒暖差に恵まれているものの気候によるリスクが多いことから、契約農家の方々にも理解と協力をいただき、集大成でワイン造りに取り組んでまいりました。

この名誉ある賞に決して驕ることなく、今後も農家の方々と共通の夢をもって日々研鑽し、高品質で個性を活かしたワイン造りに励んでいきたいと思っております。

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
- ・ホームページアドレス：<http://www.fujiclairwine.jp>
- ・設立年1963年



2. Japan Wine Competition (日本ワインコンクール) 2015 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 甲州シュール・リー	2014	甲州辛口	1,620円 (税込)	販売中
2	フジクレール 甲州シュール・リー東溪	2014	甲州辛口	1,620円 (税込)	2015.9
3	フジクレール 甲州	2014	甲州辛口	1,260円 (税込)	2015.9
4	フジクレール スパークリング甲州	NV	スパークリング	2,700円 (税込)	販売中

3. 金賞受賞ワイン紹介

(1) フジクレール 甲州シュール・リー 2014

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、シュール・リー製法にて醸造しました。

2014年の甲州種ブドウは酸がしっかり残り、シュール・リー製法に適したブドウだったと思います。

シュール・リーらしい味わいの広がりとお果実味豊かなワインに仕上がりました。



(2) フジクレール 甲州シュール・リー東溪 2014

峡東地区の契約農家の方は、毎年健全で良質な甲州種ブドウを栽培してくれています。

出来上がったワインが冬から春にかけて、シュール・リー製法により品質が変化していく様子が楽しみでした。

骨格のしっかりとしたワインに仕上がりました。



(3) フジクレール 甲州 2014

丁寧に仕込んだ「甲州」は発酵段階から果実香に加え、花のような香りがしており、タンク熟成中にも香りが華やかでした。
味わいは優しく丸みがあってボリュームです。



(4) フジクレール スパークリング甲州

山梨県産の甲州ブドウを使用し、瓶内二次発酵製法により本格的な味わいのスパークリングワインに仕上げました。

弾ける爽やかな味わいと甲州のグレープフルーツのような果実味がきれいに出了たワインです。



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。

甲州シュール・リーはこれまで毎年銀賞でした。

いつか甲州シュール・リーで金賞を頂けるようになりたいと思っておりました。

そして今年、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。

これを励みに、今期はそれ以上の品質を目指して、既に始まっている 2015 年のワイン造りとしっかり向き合い、誠実に行なっていきたいと思います。

株式会社 ダイヤモンド酒造

1. ワイナリー概要

- ・住所：山梨県甲州市勝沼町下岩崎 880
- ・電話番号：0553-44-0129
- ・FAX 番号：0553-44-02613
- ・メールアドレス：chanter@jade.dti.ne.jp
- ・設立年：1939年

2. Japan Wine Competition (日本ワインコンクール) 2015 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	シャンテ Y,A 甲州樽発酵	2014	甲州辛口	2,500円 (税込)	販売中

3. 金賞受賞ワイン紹介

(1) シャンテ Y,A 甲州樽発酵 2014

- ・勝沼産甲州種(第一共選契約栽培)を中樽で発酵・熟成。

新樽が33%入ってしまうので、樽香を抑えるため樽熟成期間は約5ヶ月と短めにしています。澱引き後、SO₂を微調整し、そのまま瓶詰め。

澱下げ剤、フィルター不使用。2012年から生産しているキュヴェです。



4. よろこびの言葉

このキュヴェは初リリースの2012年産が甲州辛口部門で銀賞22位、2013年産が銀賞9位と徐々に造り方に慣れてきた感じがします。

ウチは有料広告も出せない零細ワイナリーですので、このような皆様にワインを紹介できる機会が得られた事に感謝しています。ブドウを栽培してくれている農家さんたちと喜びを分かち合いたいと思います。

株式会社 シャトレーゼベルフォーレワイナリー 勝沼ワイナリー

1. ワイナリー概要

- ・住所：山梨県甲州市勝沼町 2830-3
- ・電話番号：0553-20-4700
- ・FAX 番号：0553-20-4701
- ・ホームページアドレス：<http://www.belle-foret.co.jp/katsunuma>
- ・設立年：2000年



2. Japan Wine Competition (日本ワインコンクール) 2015 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	勝沼シャルドネスパークリング	NV	スパークリング	3,240円 (税込)	販売中

3. 金賞受賞ワイン紹介

(1)勝沼シャルドネスパークリングNV

山梨県甲州市勝沼町等々力にある自社農場で収穫したシャルドネ種を丹念に仕込み、瓶内二次発酵によりスパークリングワインに仕上げました。

瓶内二次発酵ならではのきめ細かいクリーミーな泡と樽の風味や熟成感が感じられる複雑で深みのある味わいが特徴的なワインです。



4. よろこびの言葉

Japan Wine Competition 2015 において勝沼シャルドネスパークリングNVが金賞を受賞することができ大変光栄です。

特に今回は自社畑収穫の葡萄のみを使用したワインで受賞できたので栽培スタッフも含め感慨もひとしおです。

シャンパーニュの造り方を学び、山梨県ワインセンターの指導のもと製造に取り入れたことが品質向上につながったのではないかと思います。