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：0267-22-6339
・HP アドレス：https://mannswines.com/
・設　立　年：1973 年

２，JapanWineCompetition2022 金賞受賞ワイン

No.	銘柄	ヴィンテージ	受賞部門	販売価格（税込）	販売時期
1	ソラリス　マニフィカ	2015	欧州系品種 赤	オープン	2022.9
2	ソラリス　小諸　メルロー	2018	欧州系品種 赤	オープン	販売中
3	ソラリス　ラ・クロワ	2018	欧州系品種 赤	オープン	2022.9
4	ソラリス　千曲川　メルロー	2018	欧州系品種 赤	オープン	販売中
5	ソラリス　千曲川　ソーヴィニヨン・ブラン	2021	欧州系品種 白	オープン	2022.9
6	ソラリス　信濃リースリング クリオ・エクストラクション	2019	極甘口	6,600 円	販売中

３，金賞受賞ワイン紹介

（1）ソラリス　マニフィカ　2015

グレートヴィンテージにのみ造る最上のキュヴェです。2015 年は上田市東山地区のトップレンジ「東山　カベルネ・ソーヴィニヨン」と「東山　メルロー」用のキュヴェから樽選抜しアッサンブラージュしています。厳しい収量制限を行い、手作業による徹底的な選果・除梗により完熟した健全な果粒のみを厳選し、ステンレスタンクで発酵、樽で約 19 ヶ月育成しました。しっかりとした骨格と凝縮感のあるボディ、熟成による複雑で上品な香りを持ったワインです。

（2）ソラリス　小諸　メルロー　2018

小諸市大里地区の自社管理及び契約栽培畑のメルローを使用しています。28hl/ha という厳しい収量制限を行って栽培しています。手作業による選果・除梗により完熟した健全な果粒のみを厳選し、ステンレスタンクで発酵、樽で約 20 ヶ月育成しました。小諸の粘土質土壌で育つメルローから生まれるエレガントでバランスの良いフィネスを感じるワインです。

（3）ソラリス　ラ・クロワ　2018

上田市東山地区にある約 1ha の自社管理・単一畑のぶどうを使用しています。2008 年に植え付けを行ったこの畑では、カベルネ・ソーヴィニヨンとメルローを栽培しています。場所が十字路の角にあるこ

とから「ラ・クロワ（十字路)」と名付けられました。品種毎に糖分・酸味・タンニンの成熟の変化を見極めて収穫時期を決めます。手作業で丁寧に収穫・選果・除梗を行い、ステンレスタンクで発酵、樽で約 20 ヶ月間育成したあと、その年の畑の収穫量そのままの比率でアッサンブラージュを行います。２つの品種のハーモニーと単一畑「ラ・クロワ」のテロワールを表現したワインです。

（４）ソラリス　千曲川　メルロー　2018

長野県千曲川ワインバレー東地区に位置する小諸市大里地区の自社管理及び契約栽培畑のメルローを使用しています。マンズワインはこの地区でいち早く欧州系ぶどうの栽培を開始し、樹齢は 30 年以上のものも含まれています。手作業で丁寧に収穫・選果・除梗を行い、ステンレスタンクで発酵、樽で約 20 ヶ月間熟成させました。なめらかでバランスの良い味わいが特長です。

（５）ソラリス　千曲川　ソーヴィニヨン・ブラン　2021

長野県千曲川ワインバレー東地区に位置する小諸市産自社管理畑のソーヴィニヨン・ブランを使用しています。香りを最大限に活かすため、早朝に収穫しすぐにワイナリーへ運んで仕込みを行います。ホールバンチプレス(除梗せずに房ごと搾ること)した果汁をステンレスタンクで発酵・育成しました。年によってそのニュアンスを変えるソーヴィニヨン・ブランならではの豊かな香りと酸味が魅力的なワインです。

（６）ソラリス　信濃リースリング　クリオ・エクストラクション　2019

長野県産の信濃リースリング（マンズワインがシャルドネとリースリングから交配した品種）を使用しています。収穫したぶどうを凍らせてから搾るクリオ・エクストラクション製法で造りました。通常の３倍近い原料を使い、きわめて濃厚で品種の特長も潤沢に引き出された極甘口のワインです。

４，よろこびの言葉

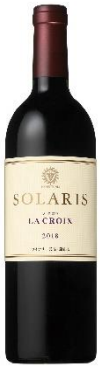
３年ぶりの開催となった日本ワインコンクールにおいて、６つの金賞を受賞したことは望外の結果でよろこびに堪えません。

今後も日本ワインの品質向上と発展に寄与出来るように精進してまいります。

是非今回の受賞ワインをはじめとする日本ワインを味わいお楽しみいただけますと幸いです。

（１）

（２）

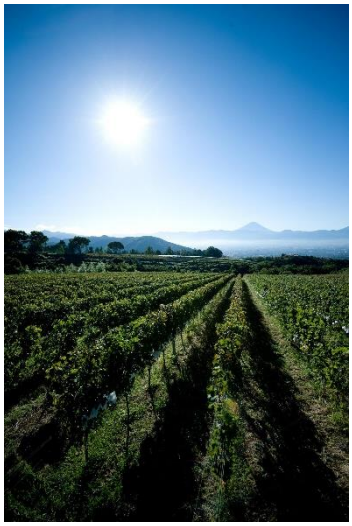
（３） 

（４）

（５）

（６）

サントリー登美の丘ワイナリー



１，ワイナリー概要

・住　　所：〒400-0103 山梨県甲斐市大垈（おおぬた）2786
・電 話 番 号：0551-28-3233
・ＦＡＸ 番 号：0551-28-3236
・HP アドレス：https://www.suntory.co.jp/wine/nihon/index.html
・設　立　年：1909 年

「世界を感動させる日本ワイン」を目指し、ぶどうの名産地・山梨県の中でも理想的な気候である“登美の丘”の広大な自家ぶどう畑で、ぶどう品種・風土の特長を表現したワインづくりに取り組んでいます。

２，JapanWineCompetition2022 金賞受賞ワイン

No.	銘柄	ヴィンテージ	受賞部門	販売価格（税込）	販売時期
1	サントリーフロムファーム 登美 赤 2017	2017	欧州系品種 赤	16,500 円	2022.9

３，金賞受賞ワイン紹介

サントリー登美の丘ワイナリーのフラッグシップワイン。

プチ・ヴェルド、メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨンを絶妙にブレンドし、赤黒系果実の香りにスパイスの香りや樽香が調和した気品の感じる味わいが特長です。

豊かなタンニンと長い余韻が魅力のしなやか、かつ凛とした味わいをお楽しみいただけます。

４，よろこびの言葉

サントリー日本ワインの最高峰である「登美」の受賞は、100 年以上続く自家ぶどう園でぶどうとひたむきに向き合い、丁寧にワインづくりをしてきた当社のこれまでの取り組みが高く評価されたものと、大変意義深く受け止めています。

今後もお客様に日本ワインの魅力を発信し続けるとともに、さらなる品質価値向上に取り組んでいきます。

メルシャン株式会社　シャトー・メルシャン　椀子ワイナリー

１，ワイナリー概要

・住　　所：長野県上田市長瀬 146-2
・電 話 番 号：0268-75-8790
・HP アドレス：http://www.chateaumercian.com/
・設　立　年：2019 年

２，JapanWineCompetition2022 金賞受賞ワイン

No.	銘柄	ヴィンテージ	受賞部門	販売価格（税込）	販売時期
1	シャトー・メルシャン　椀子シラー	2019	欧州系品種 赤	オープン	販売中

３，金賞受賞ワイン紹介

黒い果実やホワイトペッパーを思わせるスパイシーな香りが感じられ、心地よい酸味と果実感が調和したワインです。このワインは長野県上田市丸子地区の陣馬台地にある自社管理畑「椀子ヴィンヤード」のブドウを使用しています。

４，よろこびの言葉

2003 年から植え付けを始めた椀子ヴィンヤード。そして、2019 年よりオープンした椀子ワイナリーで初めて醸造したワインで金賞を受賞したことは、ワイナリーやヴィンヤードのスタッフだけではなく、いつも椀子ヴィンヤードと椀子ワイナリーを支えてくださる上田市丸子地域の皆様と喜びを分かち合いたいと思います。

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，JapanWineCompetition2022 金賞受賞ワイン

No.	銘柄	ヴィンテージ	受賞部門	販売価格（税込）	販売時期
1	ミュゼドゥヴァン　リミテッド 塩尻メルロー　2020	2020	欧州系品種 赤	5,953 円	2022.8

３，金賞受賞ワイン紹介

塩尻市内奈良井川沿いに広がる自社農園“アルプスファーム” で収穫されたメルローを使用しました。フレンチオーク樽にて 18 ヶ月間熟成を行い、華やかで熟した黒い果実の香りと柔らかなタンニンが特徴のワインに仕上げました。

４，よろこびの言葉

このたび日本ワインコンクール 2022 欧州系品種赤にて金賞を受賞できたこと大変うれしく思います。自社農園で収穫されるブドウ 100%のワインが高い評価を頂けたことで今までの取組みや努力が実を結んできたと実感が持て大きな自信となりました。この受賞を励みにこれからも多くのお客様に楽しんでいただけるワイン造りを続けてまいります。

株式会社ヴィニョブル安曇野 DOMAINE HIROKI

１，ワイナリー概要

・住　　所：長野県北安曇郡池田町会染 24455-2
・電 話 番 号：0261-25-0024
・FAX 番 号：〃
・HP アドレス：https://domaine-hiroki.wine
・設　立　年：2020 年

２，JapanWineCompetition2022 金賞受賞ワイン

No.	銘柄	ヴィンテージ	受賞部門	販売価格（税込）	販売時期
1	ルヴェ デュ ソレイユ 2020	2020	欧州系品種 赤	オープン	2022.9 頃

３，金賞受賞ワイン紹介

１年を通じて風通しが良く１日の寒暖差が大きい。そして斜面の水はけが良い畑地で栽培された自社畑のブドウを使用して、バランス良くアッサンブラージュしています。ドライで引き締まった豊かな果実味、余韻も旨味とともに長い。

酸味とアルコール、果実味のバランスが極めて良く強調しない樽感はスムーズで飲み疲れしない。

４，よろこびの言葉

新参者のワイナリーですが、このような素晴らしい賞を頂き大変感謝しております。恵まれた土地で良いブドウを収穫し、丁寧に仕込みました。20 年はとても恵まれた気候でした。料理は選ばず楽しめるが、脂の少ない肉料理との相性は申し分ないです。沢山の方に楽しく飲んで頂ければと思います。

熊本ワイナリー

１，ワイナリー概要

・住　　所：熊本県熊本市北区和泉町字三ツ塚 168 番地 17
・電 話 番 号：096-275-2277
・ＦＡＸ 番 号：096-275-2228
・HP アドレス：https://www.kumamotowine.co.jp
・設　立　年：1999 年

２，JapanWineCompetition2022 金賞受賞ワイン

No.	銘柄	ヴィンテージ	受賞部門	販売価格（税込）	販売時期
1	菊鹿シャルドネ樽熟成 2019	2019	欧州系品種 白	3,993 円	販売中

３，金賞受賞ワイン紹介

熊本県山鹿市菊鹿町産のシャルドネ使用。ステンレスタンクで発酵後、フレンチオーク主体で樽熟成を経てボトリング。グレープフルーツやオレンジ・黄桃などのしっかりとした果実味にバニラやローストナッツ・バターのような樽熟成由来のニュアンスを程よく感じる飲みごたえのあるワインになっております。

４，よろこびの言葉

今回の栄えある賞を頂き、大変光栄に存じますと共に社員一同身が引き締まる思いです。日頃からご愛飲頂くお客様をはじめ、良質な葡萄を作っていただく契約農家の方々、また関係者の皆様に心より感謝を申し上げます。今後も熊本ワインファーム株式会社では熊本から世界に通ずるワイン造りに努めてまいります。

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
・HP アドレス：http://www.izutsuwine.co.jp
・設　立　年：1933 年

２，JapanWineCompetition2022 金賞受賞ワイン

No.	銘柄	ヴィンテージ	受賞部門	販売価格（税込）	販売時期
1	NAC マスカット・ベリーA[遅摘み]　2019	2019	国内改良等品種 赤	2,649 円	販売中
2	NAC マスカット・ベリーA2021	2021	〃	1,496 円	〃
3	NAC シャルドネ［樽熟］2020	2020	欧州系品種 白	3,768 円	〃

３，金賞受賞ワイン紹介

（１）　NAC マスカット・ベリーA[遅摘み]　2019

第 35 回長野県原産地呼称管理委員会認定ワイン。塩尻市内奈良井川流域の自社農園で栽培収穫されたマスカット・ベリーA を使用し醸造。収量を制限し収穫を遅らせて凝縮感と深みのある味わいを出しました。香りもよくバランスの優れたワインです。

（２）NAC マスカット・ベリーA　2021

第 39 回長野県原産地呼称管理委員会認定ワイン。塩尻市及び松本市内で栽培収穫されたマスカット・ベリーA を使用し醸造。華やかな果実味としっかりとしたボディが独特に調和するフルーティーで個性的な赤です

（３）NAC シャルドネ［樽熟］2020

第 37 回長野県原産地呼称管理委員会認定ワイン。塩尻市岩垂原地区で栽培収穫された上質のシャルドネ種を醸造オーク樽にて貯蔵、熟成。辛口のシャルドネの凛としたきれいな輪郭に樽熟成による深み、厚みが付加。

４，よろこびの言葉

この度は栄えある賞を頂き誠にありがとうございます。

いつも良質のぶどうを提供していただく契約農家の皆様、社員一同、関わるすべての皆様に感謝を申し上げます。この受賞を糧に皆様に喜んでいただけるワインづくりに取り組んでまいります。

株式会社広島三次ワイナリー

１，ワイナリー概要

・住　　所：広島県三次市東酒屋町 10445-3
・電 話 番 号：0824-64-0200
・ＦＡＸ 番 号：0824-64-0222
・HP アドレス：https://www.miyoshi-winery.co.jp
・設　立　年：1991 年

２，JapanWineCompetition2022 金賞受賞ワイン

No.	銘柄	ヴィンテージ	受賞部門	販売価格（税込）	販売時期
1	「TOMOÉ シャルドネ待月」	2020	欧州系品種 白	3,300 円	2022.7

３，金賞受賞ワイン紹介

契約圃場収穫。棚仕立て。フレンチオーク樽で発酵・熟成。ＭＬＦ、シュール・リー。しっかりとしたボディ感と樽熟成による熟成香が華やかな果実味とハーモニーを奏でる。日本らしい繊細な味わいと香り。

製造において、果汁はフリーランスジュースのみを贅沢に使用。発酵温度を低く保った。（低温発酵）

４，よろこびの言葉

「農家の方々が大切に育てたブドウと、ワイン造りに携わる栽培・醸造スタッフの情熱が一つになり、想いと物語が詰まったワインが賞をいただくことができ、大きな喜びに包まれています。

そして弊社のワインを愛してくださる皆様に良い報告ができた嬉しさを胸に、今後も愛されるワイン造りを目指してスタッフ一同励んでまいります」。

本坊酒造株式会社マルス山梨ワイナリー

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，JapanWineCompetition2022 金賞受賞ワイン

No.	銘柄	ヴィンテージ	受賞部門	販売価格（税込）	販売時期
1	シャトーマルス穂坂日之城シャルドネ プライベートリザーブ　2019	2019	欧州系品種 白	7,700 円	2022.9

３，金賞受賞ワイン紹介

山梨県韮崎市穂坂町の自社農場『穂坂日之城農場』で栽培・収穫したシャルドネを使用し、2017 年 11 月に新設した『マルス穂坂ワイナリー』にて醸造しました。完熟したシャルドネをスキンコンタクトし、フレンチオークで樽発酵・樽熟成後に瓶詰。果実香と樽香がかに感じられ、ふくよかな味わいを特長とする穂坂のシャルドネです。

４，よろこびの言葉

本坊酒造創業 150 周年の節目に、栄えある賞をいただき喜びもひとしおです。３年ぶりの開催となった日本ワインコンクールでの金賞受賞は、その間の品質向上への努力と挑戦の証であり、私たちにとっても忘れられない思い出となるでしょう。ブドウ収穫地である韮崎・穂坂の大地に感謝し、今後もより高品質なワイン造りに努めてまいります。

有限会社久住ワイナリー

１，ワイナリー概要

・住　　所：大分県竹田市久住町久住 3990-1
・電 話 番 号：0974-76-1002
・FAX 番 号：〃
・HP アドレス：http://www.kuju-winery.co.jp/
・設　立　年：2005 年

２，JapanWineCompetition2022 金賞受賞ワイン

No.	銘柄	ヴィンテージ	受賞部門	販売価格（税込）	販売時期
1	久住シャルドネ Catwalk	2019	欧州系品種 白	5,500 円	販売中

３，金賞受賞ワイン紹介

くじゅう連山の中腹標高 850～900M の自社農園にて育った 3 種のクローンのシャルドネを混醸。収穫タイミングと選果には特にこだわり、健全で黄金色の果皮の熟したシャルドネのみを使用しました。

樽のニュアンスは抑制的に、高原ならではの美しい酸を生かしたエレガントなつくりにと、すべての工程で思慮しながら丁寧に作り上げました。

４，よろこびの言葉

このような栄えある賞をいただきましたこと望外の喜びでございます。

このワインを製造当時の私たちは結成後 1 年の経験の少ないチームでしたが、それでも妥協だけはしないワイン造りをしてきた自負はあります。

明日からまた新しいスタートをきり、これからも日々研鑽し成長できるワイナリーでありたいと思います。

変わらず応援をしてくださっている皆様に、この場をお借りし深く御礼申し上げます。

北海道ワイン株式会社

１，ワイナリー概要

・住　　所：北海道小樽市朝里川温泉１丁目 130 番地
・電 話 番 号：0134-34-2181
・ＦＡＸ 番 号：0134-34-2183
・HP アドレス：https://www.hokkaidowine.com
・設　立　年：1974 年

２，JapanWineCompetition2022 金賞受賞ワイン

No.	銘柄	ヴィンテージ	受賞部門	販売価格（税込）	販売時期
1	余市ハーベスト ケルナー スペシャルキュヴェ 2019	2019	欧州系品種 白	5,500 円	2022.8

３，金賞受賞ワイン紹介

北海道余市町の契約栽培農家の葡萄畑で栽培されたケルナー種を、優良果のみ選果して醸造しました。無補糖・無補酸で、ジュースリザーブによって自然な甘み、酸味をバランス良く表現した甘口ワインです。柑橘類や青りんごを思わせる華やかなアロマが長く続きます。
限定本数 4,400 本。

４，よろこびの言葉

ケルナー種は 1974 年に当社が日本に初めて導入したのち、北海道の冷涼な気候条件に適合した品種として広く栽培・醸造方法が試行錯誤され、今日では地域を代表する品種として成長しました。今回この品種で栄えある賞を頂きましたが、今後もその魅力を最大限引き出していけるよう、栽培・醸造ともに技術を磨いていきたいと思います。ありがとうございました。

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

２，JapanWineCompetition2022 金賞受賞ワイン

No.	銘柄	ヴィンテージ	受賞部門	販売価格（税込）	販売時期
1	安心院ワイン　アルバリーニョ	2021	欧州系品種 白	3,209 円	販売中
	安心院スパークリングワイン	2020	スパークリング	3,509 円	2022.9

３，金賞受賞ワイン紹介

（１）安心院ワイン　アルバリーニョ

自社農園「あじむの丘農園」で収穫されたアルバリーニョを利用し、窒素置換型圧搾機で処理された果汁を特性の異なる２種類の酵母にて低温で発酵させ、香りと味を引き出しました。透明感のある薄いイエロー、レモンなどの柑橘とむきたての白桃やりんごの様なフレッシュな果実の香りが豊かに口に広がり、酸とほのかな苦みが複雑味を与えるワインです。

（２）安心院スパークリングワイン

安心院町で収穫されたシャルドネを１００％利用して、ビン内２次発酵にて製造。発酵後１年以上のビン熟成を行うことで酵母からの風味を引き出し、よりクリーミーな泡立ちになるように仕上げました。きめ細やかな泡立ちとトロピカルフルーツや酵母由来のトースト香が広がり豊かな果実味とさわやかな酸味のスパークリングワインです。

４，よろこびの言葉

自社農園で２０１１年から栽培しているアルバリーニョが欧州系品種として初めて金賞を取得できた事は日本で優位性のある品種になれる事だと思っております。また、スパークリングワインは６度目の金賞と２部門で金賞を頂いたことに大変感激しております。自社農園の圃場はさらに拡大中であり、安心院町のブドウ生産者の方々と協力し、地域とともにおいしいワインを造り続け日本ワインの発展に寄与できれば思います。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：新潟県上越市北方 1223
・電 話 番 号：0255-28-4002
・HP アドレス：https://www.iwanohara.sgn.ne.jp/

新潟県上越市にある岩の原葡萄園の歴史は、1890 年（明治 23 年）創業者川上善兵衛が自宅の庭園に鍬を入れ、葡萄園を作ったところから始まりました。以来 130 年以上にわたり、善兵衛が生み出したぶどう品種「マスカット・ベーリーA」を中心に、創業者がワインにかけた情熱を引き継ぎ、お客様に喜んでいただける日本ワインを造るために日々努力を惜しむことなく続けております。

２，JapanWineCompetition2022 金賞受賞ワイン

No.	銘柄	ヴィンテージ	受賞部門	販売価格（税込）	販売時期
1	岩の原ワイン　ヘリテイジ	2019	国内改良品種等　赤	5,500 円	販売中

３，金賞受賞ワイン紹介

このワインに使用したマスカット・ベーリーA は自社畑約 2ha の平棚からなる糖度 22 度超えの房を厳選して収穫し丁寧に選果をして仕込んだ岩の原葡萄園の Top cuvee です。善兵衛品種のもつ個性を最大限生かしアッサンブラージュしました。黒系果実に樽由来のスパイス、凝縮感ある味わいと長い余韻が続くワインです。

４，よろこびの言葉

HERITAGE（後世に伝えるべき遺産）の名に恥じない栄えある賞をいただき大変嬉しく思っております。ぶどうを育てる栽培グループ、ワインを造る製造グループだけでなく全従業員がワイン造りに携わりぶどうと向き合った結果だと思います。

今回の賞を励みに期待を上回る味わいのワインを提供できるよう努めてまいります。

ありがとうございました。

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
・HP アドレス：https://www.chanmoris.co.jp/
・設　立　年：1973 年

２，JapanWineCompetition2022 金賞受賞ワイン

No.	銘柄	ヴィンテージ	受賞部門	販売価格（税込）	販売時期
1	シャンモリ　柑橘香　勝沼甲州 2021	2021	甲州	1,870 円	販売中

３，金賞受賞ワイン紹介

畑は勝沼町岩崎地区で、標高は 400ｍと高く、東側には山々がそびえ、川沿いは冷涼な風が流れ込みます。ボルドー液散布を低減し早期収穫を行い、柑橘香の特徴を引き出しています。レモンやグレープフルーツのような爽やかな香りが醸し出されており、引き締まった酸味が印象的な、すっきりとした飲み口が特徴の辛口白ワインです。

４，よろこびの言葉

「柑橘香　勝沼甲州」は、ワイナリーのある「勝沼」で育まれた甲州だからこそ、特に秀でた香りを引き出してあげたいという思いで造らせていただいております。収穫は９月初旬で、まだまだ日中は暑い時期です。しかし、そんな暑い勝沼も、夕風が吹くと涼しく爽やかで、木の葉が色づく秋風の香りが混じり始めます。そんな勝沼の景色に思いを馳せながら、爽やかな柑橘の香りとすっきりとした飲み口を、白身魚のカルパッチョや生ガキ、クリーム系パスタと一緒に堪能していただけたら嬉しいです。

蒼龍葡萄酒株式会社

１，ワイナリー概要

・住　　所：山梨県甲州市勝沼町下岩崎 1841
・電 話 番 号：0553-44-0026
・HP アドレス：http://www.soryu-wine.co.jp/

1899 年創業、百二十余年の歴史を持つ伝統あるワイナリー。栽培家と醸造家が一体となり、伝統を守りつつ、且つ、それだけにとらわれることなく自身の強いビジョンを持ち、ワイン造りに取り組んでいます。フランスより本場のワイン醸造技術を持ち帰り、日本のワイン造りの先駆者となった高野正誠と土屋龍憲の両名とは親戚関係にあります。社名の‘蒼龍’の由来は、中国の故事にある東西南北の守護神の中で東を守る神様で、幸福を呼ぶ神とも言われています。

２，JapanWineCompetition2022 金賞受賞ワイン

No.	銘柄	ヴィンテージ	受賞部門	販売価格（税込）	販売時期
1	キュリアス　タイプＯＲ	2021	甲州	2,200 円	販売中

３，金賞受賞ワイン紹介

低温で醸し発酵を行い、果皮由来の色素や香りの成分と種由来のタンニンをゆっくりと抽出。発酵完了後はすぐに樽に移動し、澱の上でワインを育成し、バニラやトースト香、酵母由来の旨みを見事に引き出しました。柑橘系主体の香りに杏やハチミツなど甘く華やかな印象をまとい、豊かな骨格と程よいタンニンがバランスよく調和しています。

４，よろこびの言葉

今回の受賞ワインは、甲州ワインの中でもボディ感があり、味わいや香りに持続性があるワインとなっておりますので、このワイン１本で、お料理の最初から最後まで通して楽しむことが出来ます。普段の日常の食卓の中で、是非お楽しみいただきたいと思っております。今回の受賞は大変励みになり、社員一同大変嬉しく感じております。

和食全般から中華、洋食まで幅広く相性は良いかと思います。中でもカツオのたたき、筍やタラの芽など山菜の天ぷらはお奨め。その他、牡蛎のグラタンやフライ、酢豚なども料理の美味しさを一層引き立てると思います。

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勝沼 2830-3
・電 話 番 号：0553-20-4700
・ＦＡＸ 番 号：0553-20-4701
・HP アドレス：http://www.belle-foret.co.jp/katsunuma/
・設　立　年：2000 年

２，JapanWineCompetition2022 金賞受賞ワイン

No.	銘柄	ヴィンテージ	受賞部門	販売価格（税込）	販売時期
1	勝沼甲州樽発酵	2021	甲州	2,750 円	販売中

３，金賞受賞ワイン紹介

山梨県甲州市勝沼町産甲州種ブドウを使用し、フランス産オーク小樽で発酵、熟成させた複雑でボリューム感のある辛口甲州ワインです。

柔らかいオークの風味と果実味が調和し、キレのある爽やかな酸味がワインにジューシーさを与えています。また、ほのかな苦味と渋みが繊細でふくよかな“和”の雰囲気を感じさせます。

４，よろこびの言葉

勝沼甲州樽発酵 2021 が金賞をいただき大変光栄に思います。これも良質なブドウを供給していただいた農家の方々のおかげだと思っています。深く御礼申し上げます。今後もブドウ産地の特性を探り、栽培と醸造一体となって更に魅力的な甲州ワインを目指して日々努力したいと思います。

気の合う仲間と楽しく飲んでいただいたり、日頃の食卓に華を添えられたら、造り手としてとても幸せです。