

特集

発酵食品をたずねて「ワイン」

# メルシャン！ メルシャン

日本最古の民間ワイン会社を

源流に持つワイナリーの、

日本の個性を生かしたワイン造り。

山梨県甲州市勝沼町の

シャトー・メルシャンを訪ねました。





全てのブドウが、人の目で厳しいチェックを受ける

格、ほんの少しでも赤く未熟なものは、ほとんど除けられていきます。「基準に達しないブドウが混じると、低いレベルに味が引つ張られてしまうのです」とは本日ご案内下さった製造部長の生駒さん。少しもつたない気もしますが、それが味への厳格なこだわり。一定のクラス以上のワインでは、選果台を2台並べて房と粒の2段階で選り抜くそうです。



2010年にリニューアルオープンしたシャトー・メルシャン。お客様を迎えるビジターセンターは、壁面をブドウのツタが彩っている



福島の契約農場から届いた「シャルドネ」



地元山梨の「甲州」

国内最大のブドウの産地である山梨県は、日本で一番のワイン醸造地でもあります。次々と現れるブドウ畑を抜けて、JR塩山駅から車で走ること十分ほど。日本最古の民間ワイン会社を源流に持つ由緒正しいワイナリー、シャトー・メルシャンが見えてきました。

**こだわりのブドウが集まる、こだわりのワイン造り**

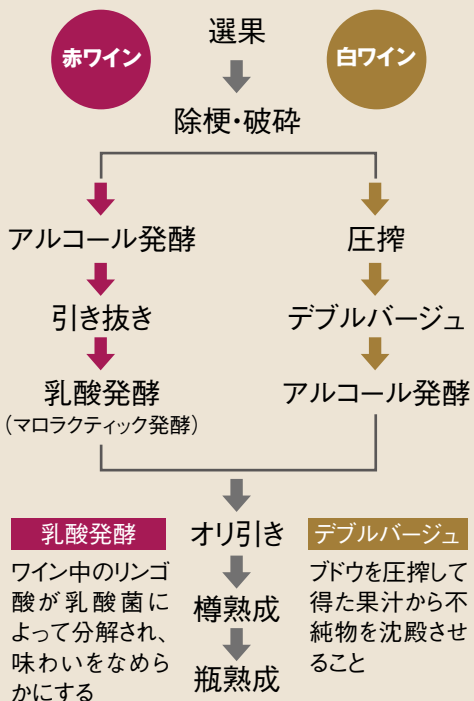
取材した9月下旬は、ちょうどブドウ収穫の最盛期。シャトー・メルシャンが管理する自社畑や契約農家から運び込まれたさまざまな品種のブドウが、次々とワインになる仕込みの順番待ちをしていました。このさまざまなブドウたちが、シャトー・メルシャンの大きなこだ

わりです。「個性を生み、違いを育む」という考えのもと、地元勝沼をはじめとした山梨県、長野県、福島県、秋田県の各エリアで、4県それぞれの風土を生かした品種のブドウを栽培。日本産ワインでしか表現できない繊細な個性を追求しています。「適品種・適産地」で育てられた各地の質の高いブドウが全て集まり、ワインになる醸造施設。それがここシャトー・メルシャンです。

**ブドウは色で見極める**

入荷されたブドウ達が、選果台の上で丁寧に選果されていきます。選別のポイントは果皮の色。色とブドウの熟度は比例するのだそうです。赤ワイン用だったら深い紫が合

赤ワインと白ワインの発酵工程







タンクの周りを冷水と温水が循環して、常に最適な温度を保つ

**ワインに良いと思われることは、とにかく何でもやる**

2010年にリニューアルされた生産設備は、最高のワイン造りのためのこだわりの宝庫です。赤ワインと白ワインによって醸造の工程は異なりますが、どちらにも共通しているのは「ワインにとって一番良い環境を、手間隙惜しまず追求している」こと。生駒さんにシャトー・メルシャンならではのこだわりポイントを4つ教えていただきました。



今回ご案内いただいた、シャトー・メルシャン製造部長の生駒さん

**④ 重力を利用する**

発酵タンクにもろみを移動する過程では、ポンプを使用してホースや配管で送り込むと、果皮や種がこすれ、余計な雑味が出てしまうそうです。そこで、エレベーターコンベアや回転式のフォークリフトで持ち

**① 温度のコントロール**

新しい醸造塔は、発酵中のワインの温度を自動でデジタル管理。常に最適な温度を保っています。万が一温度に異常が発生した場合は、24時間いつでも生駒さんの携帯電話のアラームが鳴るそうです。

**② 酸化させない嫌氣的な作り**

嫌氣的とはつまり、酸素に触れさせないということ。空気に触れると酸化が起き、それだけでワインの味は劣化してしまいます。新しい醸造塔には、あらゆるところに窒素を送り込む配管を設置。どこでも手軽に酸化防止のための窒素充填ができるようになりました。この設備のおかげでシャトー・メルシャンで醸造する全てのワインがレベルアップ！従来の高級ワインだけでなく、デイ

上げて、高い所から低い所へ重力の力で自然に移動させています。

こうしたブドウに極力ストレスをかけない環境作りへの取り組みが大きな注目を集め、他社のワイナリーからの見学者が絶えないそうです。

リーユースのものも国産ワインコンクールで続々と入賞しているというのだから、驚きです。

**③ 大小さまざまな特注タンク**

五百リットルから二万リットルまで、二つ二つサイズが異なる特注のタンクが大小100個以上！ その理由は、畑によって異なるブドウの収穫量とタンクの大きさを合わせるためなのか。同じ品種でも、育った土地によって異なる味わいのブドウが生まれます。テロワール（ブドウが育つ風土）を大切にするため、畑ごとに二つ二つ個別に醸造し、それぞれの味わいを引き出しています。また、できるだけ収穫量にぴったりのタンクを使用することで、中でワインが空気に触れて酸化することを防いでいるそうです。



タンクから圧力をかけずに自然に流れ出る（フリーラン）



樽でアルコール発酵中のペリー-A。果皮や種を混ぜることで香りや渋味をつける





併設された見本園の祝村ヴィンヤードでは、17品種ものブドウを目にすることができる



地下には数十年前のピンテージや小ロットで実験的に醸造したもので、シャトー・メルシャンのあらゆるワインが貯蔵されている



畑ごとに異なるブドウの味のピークを見極めて収穫

**収穫のピークを逃さない**  
 銘醸ワイナリーが集まるカリフォルニアのナパバレーで勉強した生駒さんは、日本に帰ってきて驚いたことがあるそうです。それは種まきから収穫まで、農作業のサイクルが毎年固定されてしまっているということ。同じ畑、同じ品種でも、ブドウの味のピークは天候や気温で毎年必

ず異なります。ナパバレーでは、ワインの醸造責任者が、毎日足繁く畑を回って味を確かめます。そして、ここぞ！ というタイミングで一気に収穫を行うそうです。シャトー・メルシャンでも、畑の収穫期には社員総出で収穫作業に協力。ブドウのポテンシャルを最大限に生かすタイミングで収穫することが、非常に大切なのですね。



今まさに樽の中で行われている、ワイン酵母によるアルコール発酵

**1樽1樽異なる味わい**  
 中央をブドウの色素で染めた、美しい樽が整然と並ぶ貯蔵庫を見せてもらいました。樽の素材の産地や製作された際のロースト(炙り)具合、作られてからの時間によっても、ワインに与える香りが異なるそう

で、1樽ごとに違った個性を生み出しています。奥の棚には、二つの畑から採れたブドウだけで瓶詰めされたワインや、貴重な年代物のワインが所狭しと並んでいました。これらは、特別なイベントや味わいのテストなどに使用される秘蔵のワインなんだとか。





9月4日からスタートした今年のブドウの収穫は、畑のタイミングを見ながら11月上旬まで続く(写真は祝村ヴィンヤードのシラー種)



シャトー・メルシャンならではのさまざまな高級ワインのテイस्टングが楽しめるワインギャラリー

## メルシャン株式会社

### 日本の新酒

今年の秋に収穫されたブドウをいち早く味わう、シャトー・メルシャンの「日本の新酒」。日本のブドウを100%使用し、その土地と品種の持つおいしさをそのままに、フレッシュでフルーティなワインに仕上げています。今年の気候と風土が造ったブドウを使った新酒ならではの果実味あふれるおいしさを、存分にお楽しみください。

#### 日本の新酒2012 山梨マスカット・ベリーA[赤]

収穫地:山梨県  
品 種:マスカット・ベリーA  
味わい:赤 やや辛口  
容 量:500ml



ストロベリーやラズベリーを思わせる赤い果実の香り。とても優雅で優しい口当たりの果実味豊かな味わいです。



#### 日本の新酒2012 山梨甲州[白]

収穫地:山梨県  
品 種:甲州  
味わい:白 やや甘口  
容 量:500ml



新酒らしい豊かな果実味とさわやかな酸味、ほのかな甘みのバランスの良いフレッシュな味わいです。

※「日本の新酒」については収穫地・品種が変更になる場合がございます。

お問い合わせは メルシャンお客様相談室 03-3231-3961  
<http://www.mercian.co.jp/mailbox/>

### 伝えたいのは、日本の 「フィネス&エレガンス」

最後に、日本固有のブドウ品種「甲州」を使用した白ワインを試飲しました。爽やかな柑橘系の香りと、「甲州」の特徴である後味のほのかな渋味が印象的な、非常に飲みやすいワインです。

いただいたのは2011年に収穫したものでしたが、2012年に収穫したブドウは、今が醸造の真最中。「ワイン用のブドウは日中と夜の気温差が大事。ここ数年では2009年のものが非常に出来が良かったのですが、今年は天候のおかげでそれ以上のものが期待できそう」と生駒さん。今年は雨が少なく、日照量が多かった年。ブドウの

粒が小さくギュッと締まって凝縮感のある味が生まれます。果実に対して果皮と種の比率が大きくなるので、特に赤ワインはオススメです。

日本のワインでしか表現できない「個性」を追求するシャトー・メルシャン。そのこだわりはフィネス&エレガンス(調和のとれた上品な味わい)という独自のスタイルとして、今や世界的に高い評価を得ています。さまざまな国際コンクールで受賞したこのワイナリーの背景には、ブドウに対するどこまでも誠実な取り組みがありました。今年のワインが、本当に楽しみです。

文：岡田拓也(リメイク通信編集部)  
写真：佐竹香代(ヘルスケア営業部・本誌編集長)



# Château Mercian ワイナリー見学ツアーのご紹介

シャトー・メルシャンでは、ワイナリースタッフが施設を案内しながら、シャトー・メルシャンのワイン造りへの思いや歴史の説明、ワインのテイスティング等を行なうツアーを実施。お客様の興味に合わせて選べる2つのツアーをご用意しています。皆様のご参加をお待ちしております。



## ベーシックコース

ワイナリー見学ツアー内容

### 「ブドウ栽培やワイン造り、ワイン育成」の説明

ワイナリースタッフ案内による「シャトー・メルシャン セラー」、「シャトー・メルシャン ワイン資料館(旧宮崎第二醸造所)」、「祝村ヴィンヤード(見本ブドウ園)」、「ワインギャラリー」の見学

- 概要 / シャトー・メルシャンの基本的なワイン造りや楽しみ方をご案内するツアーです
- 開催時間 / 平日・土・日・祝日  
(午前) 10:30~11:30  
(午後) 14:00~15:00  
※午後の開催は、9月・10月の平日のみとなります。
- 所要時間 / 約60分
- 定員 / 20名(※要予約)
- 参加費 / 500円(税込み)

※お申し込みは20歳以上の方に限ります。

### テイスティング

「山梨県主要栽培ブドウ品種(甲州、マスカット・ベリーA)」から造るワインのテイスティング

## スペシャルコース

ワイナリー見学ツアー内容

### 「ブドウ栽培やワイン造り、ワイン育成」の説明

ワイナリースタッフ案内による「シャトー・メルシャン セラー」、「シャトー・メルシャン ワイン資料館(旧宮崎第二醸造所)」、「祝村ヴィンヤード(見本ブドウ園)」、「ワインギャラリー」の見学

- 概要 / シャトー・メルシャンの各産地・品種に基づいたツアーです
- 開催時間 / 平日・土・日・祝日  
(午後) 13:00~14:30
- 所要時間 / 約90分
- 定員 / 20名(※要予約)
- 参加費 / 1,000円(税込み)

※お申し込みは20歳以上の方に限ります。

### テイスティング

#### ●テイスティングアイテム

「シャトー・メルシャン」もいろいろメルロー、甲州きいろ香、新鶴シャルドネ、大森リースリング、マスカット・ベリーA、長野メルロー

※テイスティングアイテムは変更することがありますので、ご了承ください。

【お問い合わせ・電話予約】0553-44-1011(受付時間9:30~16:30)

【インターネット予約】<http://www.chateaumercian.com/rsv/>

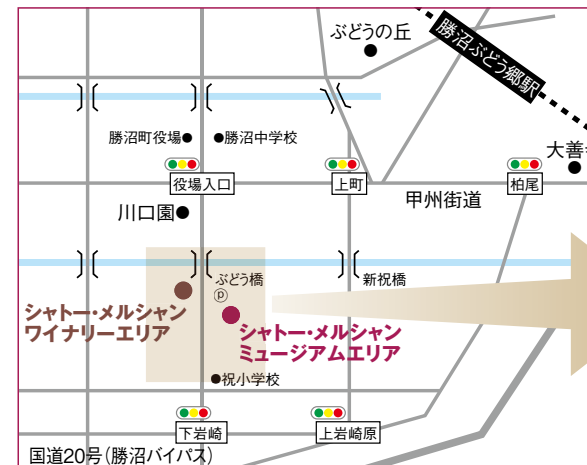
※記事内容は、掲載当時のものです。最新の情報は異なる場合がありますので、予めご了承ください。

# Château Mercian シャトー・メルシャンのご紹介



ワインミュージアムエリア内のワインギャラリーでは、スタンダードなものから他では味わえないような最高級ワインまで、常時20種類以上のテイスティングが楽しめます。(有料:100円~)。ランチプレート、おつまみ、デザートなども用意されており、晴れた日は屋外のテーブル席も利用可能。勝沼の風景を眺めながら、ワインとともにゆったりとした時間を楽しんでみてはいかがでしょうか。

## シャトー・メルシャンへのご案内



- 【住所】〒409-1313 山梨県甲州市勝沼町下岩崎1425-1
- 【電話番号】0553-44-1011
- 【FAX】0553-44-0428
- 【定休日】火曜日及び年末年始  
(※火曜日が祝日の場合は営業、翌日振替休日)
- 【開館時間】9:30~16:30



■お車の場合  
中央高速自動車道「勝沼」インターより勝沼バイパスを甲府方向へ向かい、下岩崎交差点(2つ目の信号)を右折、約3分。

■電車の場合  
JR中央線「勝沼ぶどう郷駅」からタクシーで約8分、「塩山駅」からタクシーで約10分。

【メルシャン(株)HP】<http://www.mercian.co.jp/> 【シャトー・メルシャンHP】<http://www.chateaumercian.com/>