

名実ともに “ワインと言えばメルシャン”と 呼ばれるブランドへ

by シヤトー・メルシャン

Wine
Lounge
①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩



日本の本格的なワイン造りは、1877（明治10）年、ここ勝沼の地に設立された日本初の民間ワイン会社「大日本山梨葡萄酒会社」によって始まりました。私たちは、この日本ワインの系譜と情熱を継承する者として、「メルシャン勝沼ワイナリー」を設立し、日本の個性を表現した世界に認められるワインを造り続けています。

今回、このワイナリーを「シヤトー・メルシャン」へとリニューアルしたのは、確かな味わい、ひとつ上の時間。^^というワイン事業理念をより確固たるものにするためです。よく「ワインは農産物」と言われるように、良いワインは、良いブドウから造られます。良いブドウを栽培するには、良い畑が必要です。その点、勝沼は日本でも数少ないワイン造りに適した地域。「シヤトー・メルシャン」は、単なる生産量の増強など一過性のリニューアルではなく、100年の計を考えて設計から施工までを行った、メルシャンのワイン造りへの情熱が注ぎ込まれているのです。具体的には、日本のブドウの個性を十分に表現するため、製造設備に小ロットタンクを数多く導入しました。情報発信機能としては、事務所棟を大幅に改築した「ビクターセンター」や、ワインの試飲や購入、また軽食のとれる「ワインギャラリー」を新設。隣接する「ワイン資料館」とともに、メルシャンワインや日本ワインの歴史について学ぶことができます。さらに今回、こうした施設をわかりやすく巡っていたくため、スタ

ッフによる見学ツアー（有料）も用意しました。何より伝えたいのは、「日本のフィネスとエレガンス」（調和のとれた上品な味わい）。^^にはワインを心から愛するプロフェッショナルが集まっています。日本を代表するワインメーカーとして、ワインと言えはメルシャンというブランドを確立するとともに、日本ワインの魅力をも育み、発信していきたいと思えます。

ワインのある生活の 楽しさを伝えたい

日本ワインの発祥の地・勝沼で、9月1日にリニューアルオープンした「シヤトー・メルシャン」。メルシャンの叡智を集結させたこの施設の狙いや特徴はどこにあるのでしょうか？ ビクターセンター長の曾根さんと、チーフワイナリーメーカーの味村さんにお話を伺いました。^^確かな味わい、ひとつ上の時間。^^というワイン事業理念をより確固たるものにすべく誕生した「シヤトー・メルシャン」。施設を訪れてまず感じるのは、その見どころの多さです。真新しいビクターセンターやワインギャラリー、ワイン資料館に祝村ヴィンヤード（見本ブドウ園）……。 「シヤトー・メルシャン」が「日本ワイン情報発信基地」と位置づけられているのも頷けます。ビクターセンター長の曾根さんは、こう語ります。「ワインは世界中で親しまれているお酒です。ところが日本では、ワインを気軽に楽しむ



文化はまだ十分には育まれていません。だからこそ、日本におけるワイン事業のストロングNo.1を目指す私たちから、日本ワインの魅力、歴史、栽培、造り、味わいなどの情報を気軽に学べる・楽しめる場を提供しようと考えたのです。こうして目指した姿は「工場」ではなく「ワイナリー」。「世界でも屈指のワイナリーが集まるカリフォルニア州ナパ・ヴァレーをヒントにした(曾根さん)とも言われる「シャトー・メルシャン」には、日本ワインの素晴らしさを体感できる工夫が随所に見られます。

まず、ピジターセンターには見学・セミナースペースが設けられ、地下には温度管理された樽育成庫、瓶貯蔵庫、ワインを保管するセラー、試飲ができるテイスティングバーも。2階にはワインに関する資料が多数所蔵されたセミナールーム「麻井文庫」、3階には大きなセミナールームも用意されています。曾根さんが続けます。「ナパ・ヴァレーで感じたのはワイン文化が二つのエンターテインメントになっていること。私たちが一人でも多くのお客様にワインのある生活の楽しさを伝えたいと考えました」。

新設されたワインギャラリーでは、「シャトー・メルシャン」で生産されたワインの試飲・購入ができるほか、元銀座レカンの名ソムリエ、五味氏監修によるランチプレートや、デリを楽しむこともできます。「ワインは農産物。地の食材と相性が良いんです。事実日本ワインは和食との相性が抜群で、

特に「甲州」は勝沼の味噌と実に合うんですよ(曾根さん)。さらに今回は、こうした施設を巡るツアーも新たに用意されました。ツアーは二つのコースから選択できます。「ワインのプロである私たちがお客様に付き添って解説します。お客様に対応する私たちは言わばメルシャンブランドの「顔」ですから、ワインについて語れるだけでなく、おもてなしの心を大事にしたい。まずは自然な笑顔から心掛けていきたいですね」とのこと。

また、「シャトー・メルシャン」は研修施設としても重要な役割を担っている、と曾根さんは話します。「従業員が自分でお客様やお得意様をお連れし、ご案内できるようにしたい。すべての従業員が自社のワインの魅力を語れるようにし、メルシャンのブランド価値も発信していきたいと思えます」

品質主義を買った製造設備

今回のリニューアルには、もう一つの目玉があります。製造設備です。チーフワインメーカーの味村さんは、こだわりの設備にワクワクしていると言います。「新しい製造設備には、大きく四つの特長があります」。

一つ目に、ほぼ全土のタンクを温度コントロールできるようにしたこと。目的温度にすることで、細やかな微生物管理ができ、クーリンで果実味のあるワインを造ることができます。次に、タンク内をチツ素置換し、

ワインの酸化を防ぐことができるようになったこと。

三つ目は、80本以上の小ロットタンクをはじめ、大小さまざまなタンクを導入したことです。少量多品種を実現し、個別に付加価値を加えることができます。そして最後に、世界中で今注目されている、グセラヴィイーターフロッグを応用した設計を行っていることです。重力の力を利用することで、移動によるストレスなくワインを運ぶことができます(味村さん)。あくまで最高のワインをつくることに主眼が置かれた製造設備。この設備は、日本ワインの伝統と情熱を継承するメルシャンの誇りの結晶。「ここには、ワインが好きでたまらない従業員が揃っています。ワイン造りに対する責任感、プロ意識も非常に高い。ここからまず、日本で最高品質のワインを安定的に造り、将来は世界中の人に愛されるワインを造りたい。『シャトー・メルシャン』を世界の銘醸ワイナリーに育てることが私の夢なので(味村さん)また、「シャトー・メルシャン」は以前より、地元の気鋭の醸造家が集まる勝沼ワイナリーズクラブにも参加し、先人から受け継いだ地域の財産・勝沼をアピールしています。ゼネラルマネージャーである齋藤さんは言います。「今、勝沼にはワインツーリズムの風も吹いています。チーム一丸となってメルシャンを、そして日本ワインの価値を高め、キリンググループにおけるワイン事業を牽引していきたいと思えます」。