

# 「日本産ワイン、シャトーメルシャンの挑戦」

●塩尻  
(桔梗ヶ原)

NAGANO

メルシャン(株)ワイン事業本部国産事業部

藤野 勝久

**2002年を省みて**

2002年もブドウの収穫を終え、メルシャン勝沼ワイナリーでは発酵の終了したワインは貯蔵熟成過程を迎えているところである。やはりこの時期は仕込みの結果が気になって仕方がない。ワイナリード仕込みの統括を任せていたときは、冬の時期が一番気持ちが落ち着けた。

仕込みという大仕事を終えて、熟成過程に入るワインのテイスティングをするごとに、熟成途上のワインについての新しい発見ができる。冬の厳しい寒さがまだ若い荒削りな出来たての新酒を自然に清澄化し、過剰な成分がないバランスのとれたワインへと洗練していくのである。果たして、2002年は最終的にどんなヴィンテージとなるのだろうか。地域、ブドウ品種によってもかなり違うがこのシリーズのブドウ産地である山梨県、長野県及び福島県では夏の気温が上がり、秋の雨も少ない秀逸な収穫年となることが期待される。

## 新生「シャトーメルシャン」の ワイン市場への挑戦

我々にとって今年最大のイベントは日本を代表する「シャトーメルシャン」が装いも新たに日本のブドウ100%からでききた13アイテムのテーブルワインのシリーズとして生まれ変わり、産地と品種をこれまで以上に明確に認識できるワインになったこと。そのワインのスタイルは日本エンガランス(織細さ)とフィネス洗練された味わいを表現するワインとして、日本の文化、食文化、もの造りなどに

も共通する価値観として相通ずる。現在輸入ワインが主体のワイン市場へ挑戦するワインとして、発売以来着実に、その品質とコンセプトが高く評価されている。シャトーメルシャンは1970年の発売以来、国際ワインコンクールでの数々の受賞を重ねてきた。昨年はとりわけ、リュブリアナ国際コンクールでの一挙5品目の金賞受賞、9月に世界最大のワインスペクテーター誌への日本のワインとしての5アイテムの初掲載で高得点を得た。更に10月にはワインスペクターター誌が主催する記念すべき第20回ニューヨーク・ワインエクスピリアンスに招待され、シャトーメルゴー、ムートンなどの5大シャトーを初めとする世界の237ワイナリーのグランド・テースティングに出品した桔梗ヶ原メルロー・シグナチャー1998が好評を得た。これらの成績は1976年頃から日本各地で始めた欧洲系醸造用ブドウ品種の契約栽培に遡り、その間産地、醸造、栽培技術、人材の育成を地道に継続的に行つてき集大成といえるであろう。

## 「世界に学ぶ」

世界のワイン産地を飛び回るフライングワインメーカーのように1年に北半球と南半球の仕込みでもやらない限りは、ブドウの収穫は1年に1度、従つて一生に數十回経験できれば、それはもう大偉テランといつても差し支えないのだろう。大先輩の浅井さん(今年6月に逝去された浅井昭吾氏)からいつも言っていた言葉が脳裏に焼き付いている。「いつも同

じことをやつていては進歩がない。カリ・フォルニアのロバートモンダヴィワイナリーでは毎年50以上もテーマを設けてはそれに挑戦しているんだよ。日本は更に気候的なハンディキャップがあるんだから、いつも高い志をもつてそれ以上に努力しなければ良いワインなんかできるはずがないじゃないか」と。ワイナリーではいつも色々なアイデアを出しては新しいことにトライをしてきたが、やはり仕込みが終わつてみると毎年新しい課題が浮かびあがるのである。ボルドーのメルシャン所有クリュブルジョワシャトー級のシャトーレイソンに派遣された1925~94まで3回の取扱を経験した。ここで学んだことはその後の日本のワイン造りの方向性に大いに参考になるものだった。ボルドーの銘醸ワイン産地としての歴史を感じながらも日本産ワインの品質向上の可能性がいつも頭の片隅にあった。ボルドーの色々なシャトーに「シャトーメルシャン・信州桔梗ヶ原メルロー」を持参しては、シャトーの醸造家に意見を求めた。中でも「シャトーペトリュス」のジャッククロード・ペルー工氏、「シャトー・マルゴー」のポール・ポンタリエ氏のコメント、アドバイスはいつも的確で有益であった。日本でのブドウ栽培、ワイン造りを経験しないで、最初からボルドーにても留学しようものなら、ボルドーの気候、土壤は素晴らしい、銘醸ワインが生まれるのは当然であるかのように納得してしまふだろう。それに引き換え日本は雨が多く、全ての条件で劣っていて、良いブドウは出来ないと簡単に納得してしまうので

ある。ボルドーには300年のワイン造りの歴史があるし、栽培から醸造に至るまでの全ての過程において各シャトーが競い合つて最高のワインを造るべく努力をしているからこそ良いワインができるのだ。もの造りの結果は正直なものだ。腕前、技術の差はあるが、最も大事なことは何であろうか。それは造り手が最高の品質を目指す情熱と拘り、それから造りの全過程を通しての手抜きのない的確で細かい作業の実践であろう。とにかく地道にやれることは粘り強くやり抜くことが大事で、その継続がいつか実を結ぶと確信できる。我々は日本のワインメーカーであり、ワインという作品を通じて世界中の人々に日本のワインの良さがわかつてもらえるような素晴らしいワインを生み出すこと、それによつて人に感動を与えるられるワインをつくるのが夢であろう。



**「桔梗ヶ原メルローの歴史」**

銘醸ワインはブドウ栽培地の気候、土壤条件と造り手の情熱と哲学、品質への徹底的な拘りと栽培から醸造までの全ステップにおける地道で木目の細かい作業から生まれる。日本でも銘醸ワインとなり得るワインは存在する。「シャトーメルシャン信州桔梗ヶ原メルロー」は日本で醸造赤ワインの一つの歴史と言つて過言ではない。その歴史は1976年の長野県塩尻市桔梗ヶ原地区に歐州系の醸造ブドウ品種のメルローを植栽することから始まる。甘味果実酒の消費量が減り続け、その原料ブドウであつたコンコードの今後の見通しがたたくなり、桔梗ヶ原の農家の人々はメルシャンからの提案を信じて、メルローの栽培に取り組ん

ている。このように時代が変われば、これまで常識とされてきた事柄ではあるが、評価は忽ち変わつてしまつてある。こんな時代に、ラテンの文化は長い歴史に裏打ちされた伝統があるが、その根源はオリジナリティであり、個性の尊重である。画一的な大量生産品を作るときには、製造、品質管理などにマニュアルが重要な役割を果たすが、誰も考えないような製品を生み出すときには新しい発想や感性がより重要になる。ラテンの人達はマニュアルで管理はされないが、各人が原理原則で対応できる哲学と樂天的な明るさを持ち合わせているようである。こんな時代こそ前向きで樂天的な考え方方が必要であろう。

**日本産ワインの可能性**

私は桔梗ヶ原メルローのワインを最初にテイスティングするまでは日本でボルドーのような色のつかりした厚みのある高級ワインを造ることは難しいと考えていた。しかしながら、最初にそのブドウを見たときに、何か世の中が変わりそうな期待感を抱けるほど自分にとって鮮烈な出会いであった。以来、このワインは桔梗ヶ原の農家とのコラボレーションと勝沼ワイナリーの技術の総力の結集によって今日まで変化を遂げ、日本のワインのエレガансとフュニスを具現化するワインとして「新生シャトーメルシャン」の誕生の赤ワインパートを担うことになる。

これからも時代の移り変わりと共に熟成していく日本産ワイン「シャトーメルシャン」は日本の一つのもの造りの哲学を伝え続け

だのである。そのメルローから最初の製品となるワインができたのが1985年のヴィンテージである。植栽から実に十年の歳月が過ぎていた。今のような経済不況の世の中であれば、結果が表れるまでに10年もかかるような試みはとうに排除されていたに違いない。最初に手ごたえを感じられたワインはフレンチオークの新樽に貯蔵された後、メルシャン勝沼ワイナリーの地下瓶熟成貯蔵庫で寝かされ、1989年4月に新発売となつたのである。その数カ月後にユーロスラビア（現在のスロベニア）のリュブリアーナ国際ワインコンクールで見事大金賞の栄冠に輝いたのである。