

フランス・パリの銘醸ワイナリー試飲会 「第12回 グランド・テイスティング」に 日本のワイナリーとして初招待！

メルシャン株式会社（社長 代野照幸）は、12月1日（金）・2日（土）にフランス・パリにて開催された「第12回 グランド・テイスティング（Grand Tasting）」にて、ヨーロッパ以外の地域からの招待が極めて限定されている中、「シャトー・メルシャン」が、日本のワイナリーとして唯一かつ、初めて招待されました。

●「第12回 グランド・テイスティング」について

「グランド・テイスティング（Grand Tasting）」は、フランスの著名なワイン評論家であるミッシェル・ベタンヌ氏、ティエリー・ドゥソーヴ氏の両名による主催で、厳選されたワイナリーのみが出展できる、権威あるワイン・テイスティングイベントです。フランスのグラン・クリュのシャトーや、トップワイナリーが招待されています。

2017年の第12回では、パリ中心部のルーブル美術館に隣接するカルーセル・デュ・ルーブルのイベント会場で2日間に渡って盛大に開催されました。

出展ワイナリーは約370ワイナリー、約1,400点のワインが出品され、ソムリエ、レストラン関係者、カヴィスト※、バイヤー、輸入業者などワインのプロに加えて、熱心なワイン愛好家が、約10,000名以上参加しました。

※ ホテルや飲食店、販売店において、ワインの仕入れや 管理を専門的に行う職種



今回、ヨーロッパではフランスの各地域やイタリアなどの優良ワイナリーが招待される中、それ以外の地域からは極めて限定された数で、かつ日本のワイナリーとして初めて「シャトー・メルシャン」が招待されました。「シャトー・メルシャン」のフラッグシップワインである「シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原メルロー」のほか、日本固有品種である「甲州」「マスカット・ベリーA」のワインを出品しました。

多くの来場者からは、「日本ワインは初めて試飲するが、品質の高さに驚いた。特に日本固有品種である甲州の特長の多様性や完成度の高さ、また、マスカット・ベリーAのアロマティックで赤い果実や華やかな香りと滑らかな味わいは素晴らしい」と大変好評価を得ました。（写真は、「シャトー・メルシャン」ブースの様子）



今後も「シャトー・メルシャン」は、日本を代表するワイナリーとして、日本ワインのさらなる価値向上と国内外での認知拡大を目指した活動を続けていきます。

メルシャン株式会社は、ワイン事業スローガン「ワインのおいしい未来をつくる。」のもと、ワインのある豊かな時間を通じて、人と人とのつながりを楽しんでいただけるよう、さまざまな提案を続けていきます。

*イベントの概要・・・1枚

イベントの概要

- ◆イベント名 「第12回 グランド・テイasting」 (Grand Tasting)
- ◆開催日 12月1日(金)・2日(土)
- ◆開催地 フランス・パリ
- ◆出展者 主催者が厳選した優良評価・選抜されたワイナリー 約370社
- ◆出品ワイン 「シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原メルロー 2013」
「同 山梨マスカット・ベリーA 2014」
「同 甲州きいろ香 2016」
「同 甲州グリ・ド・グリ 2015」
「同 山梨甲州 2015」

◆当社出品ワインについて



左から、「シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原メルロー 2013」、「同 山梨マスカット・ベリーA 2014」、「同 甲州きいろ香 2016」、「同 甲州グリ・ド・グリ 2015」、「同 山梨甲州 2015」

・「シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原メルロー 2013」

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」は日本を代表する赤ワインの一つとして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。

・「同 山梨マスカット・ベリーA 2014」

昭和の初期、交配により生まれた日本固有のブドウ品種「マスカット・ベリーA」は、山梨県で多く栽培される赤ワイン用ブドウです。山梨県産のマスカット・ベリーAを使用した、程よい樽のニュアンスと甘美な果実の味わいがとてもバランスの良いワインです。

・「同 甲州きいろ香 2016」

日本固有のワイン用ブドウ品種「甲州」の隠れた香りのポテンシャルを、ワインの香りの世界的権威であるボルドー大学とのプロジェクトにより、全く新しいスタイルとして生み出した甲州ワイン。「甲州きいろ香」の名は、このワインの誕生にあたり醸造指導を賜った同大学の故・富永敬俊博士の著書「きいろの香り」に由来します。

・「同 甲州グリ・ド・グリ 2015」

シルクロードを経て勝沼に伝わり、日本固有の醸造品種として古くから脈々と栽培され続けている「甲州」。その淡く灰色がかった(仏語: Gris) 紅紫色の皮の甲州ブドウが持つ特長を、最大限ワインの味わいに表現すべく、丹念に仕込みました。

・「同 山梨甲州 2015」

山梨県で古くから栽培されている日本固有のブドウ「甲州」を使用し、翌年の春まで貯蔵タンク中で澱と接触させ育成(シュール・リー製法)することで、しっかりとしたうまみと厚みのある辛口ワインに仕上がっています。和洋折衷、さまざまなメニューが登場する日本の食卓におすすめのワインです。