

2015年9月28日

## 福島県会津美里町新鶴地区 ワイン用ブドウ栽培開始から40周年 ～本格日本ワイン「シャトー・メルシャン 新鶴シャルドネ」今年も発売～

メルシャン株式会社（社長 横山清）が製造・販売を行う日本ワイン「シャトー・メルシャン」シリーズのブドウ産地として、福島県会津美里町新鶴地区が今年で40周年を迎えました。新鶴地区産のシャルドネを100%使用した「シャトー・メルシャン 新鶴シャルドネ 2014」を今年も9月1日（火）より全国で発売し、ワイン用ブドウの産地として今後もさらなる発展を目指します。

新鶴地区は当社が全国に持つ契約栽培地の中でも最も古い歴史を持つ契約栽培地の一つで、契約栽培農家が主体となって秋雨による病害など様々な苦難を乗り越えてきました。毎年恒例となった「新鶴ワイン祭り」や国内外におけるワインコンクールでの受賞などを通じて、地域とともに全国にその価値を発信し、今日では、日本を代表するシャルドネの産地として認知されています。

### 【新鶴40年の歩み】

#### ■新鶴との出会い～1975年 契約栽培スタート「地域貢献のため、休耕地を活用」

- ・ 1975年、旧新鶴村（現会津美里町）からの要請を受け休耕地を活用し、6名の農家とともにシャルドネとセイベルの栽培をスタートしました。
- ・ 新鶴地区はワイン用ブドウ栽培に理想的な日照条件や日較差が特長である一方で、秋雨の影響により病害も多く、ブドウが十分に熟す前に収穫せざるを得ない状況が続いていました。
- ・ 1981年には「メルシャン 会津」が福島県限定で発売されましたが、全国発売に至ることはありませんでした。

#### ■ブドウが変わる～1998年 雨避けの設置「農家が主体となり新たな取り組みに挑戦」

- ・ 1998年、産地の維持に危機感を持った契約農家の一人が、自ら雨避け設備を設置する決断をしました。この雨避け設置が奏功し、この年、病害も少なくこれまでにない高い糖度のシャルドネが収穫されます。新鶴がのちにシャルドネの名産地となる、転機となる出来事でした。
- ・ この成功談は契約農家全体に広がり、2004年には全畑に雨避けの導入が完了しました。

#### ■ワインが変わる～2001年「シャトー・メルシャン 新鶴シャルドネ」誕生、全国発売へ

- ・ ブドウの品質向上を受け、ワイナリーの醸造家も新たなワイン造りに挑戦します。2001年、初めて「シャトー・メルシャン」シリーズのワインとして「新鶴シャルドネ 2000」が全国に発売されました。
- ・ その品質は徐々に認められ、2008年には全日空の国際線ファーストクラスでサービスされるワインとして選ばれる※までになったほか、現在も様々な国内外のワインコンクールで受賞を果たしています。

※2006年ヴィンテージ。現在は取扱いを終了しています。



当社は、ブドウ栽培・ワイン造りの合言葉として「はじめにブドウありき」を掲げています。新鶴地区の歩みはこの言葉を体現したものであり、契約栽培農家の方々の情熱や努力によってワインの品質は飛躍的に高まりました。

今後もメルシャンは、新鶴地区と共にワインの品質向上に取り組み、その価値を国内外に発信し続けることで地域のブランド化を目指すとともに、日本が世界に認められるブドウ栽培地・ワイン産地となるよう、日本ワインの普及に貢献していきます。

添付資料：新鶴地区産ブドウを使用したワインの概要

以上

## 新鶴地区産ブドウを使用したワインの概要

### 1. ラインアップ

商品名	容量	アルコール	産地・品種
シャトー・メルシャン 新鶴シャルドネ 2014	750ml	13.0%	福島県新鶴地区産 シャルドネ 100%
シャトー・メルシャン アンサンブル 萌黄 2014	750ml	12.0%	福島県新鶴地区産、長野県産 シャルドネ、山梨県産 甲州
新鶴のあわ ※スパークリングワイン	720ml	12.0%	福島県新鶴地区産 シャルドネ 100%

### 2. 「シャトー・メルシャン 新鶴シャルドネ 2014」ヴィンテージ情報

- ◆発売日 2015年9月1日（火）
- ◆栽培方法 棚式栽培
- ◆収穫時期 2014年9月中旬～10月上旬
- ◆発酵 オーク樽で約20日間
- ◆育成 オーク樽で約5カ月
- ◆生産本数 約4,900本

#### 【作柄】

- ・ 積雪量は平年並みでしたが、湿り気のある雪が例年になく多い厳しい寒さの冬となり、雪の重さで一部の畑では棚が倒壊するなどの被害もありました。
- ・ 彼岸過ぎからは例年並みの暖かさとなり、5月下旬から真夏日が5日以上続いたのは観測史上初の事でした。梅雨期は例年と比較して乾燥が続き、8月は気温が高いものの日照時間は短く、ブドウの生育には前年より若干の遅れが見られました。
- ・ 9月に入ると好天に恵まれ、適熟に達した畑から収穫を実施しました。前年より1週間遅い収穫となりましたが、ほぼ全ての畑で高い糖度と酸度とのバランスが取れたブドウを収穫できました。

#### 【テイastingコメント】

- ・ 輝きのある黄色の外観を持ち、オレンジやレモンなどの柑橘とともに、白い花などのやさしい香りも感じられます。
- ・ 口中では、適度な丸い酸とミネラルを感じ、口当たりが滑らかです。バランス良くまとまっているワインです。
- ・ 時間とともに、樽発酵・育成由来の芳ばしいアーモンドや焼いたパン、イーストのような香りも感じる事が出来ます。