

Wa-Syu

Japanese rare wine & spirits

ドメヌ・コーセイ × wa-syu のコラボレーションワイン
「Velvet Merlot F37 2020 French Oak」
ベルベットのような厚みとなめらかさが心地よいメルローが誕生！

長野・塩尻の地で育成された極上の赤ワイン

数量限定！2022.10.25 Tue. 発売



株式会社ジュン（本社：東京都港区／代表取締役社長：佐々木進）が運営する、日本ワインの楽しさを提案するオンラインショップ「wa-syu OFFICIAL ONLINE SHOP（ワシュ オフィシャルオンラインショップ／以下 wa-syu）」は、松本盆地の南、長野県のほぼ中央に位置する「信州桔梗ヶ原ワインバレー」の片丘地区でメルローのみにこだわったワイン造りをおこなう、株式会社 Domaine KOSEI（本社：長野県塩尻市／取締役社長：味村興成／以下ドメヌ・コーセイ）とのコラボレーションワインを2022年10月25日（火）より発売します。

日本ワインを世界レベルに押し上げることに貢献した醸造家の一人、味村興成（あじむらこうせい）氏が2019年に設立した「ドメヌ・コーセイ」が手がける、wa-syu でしか手に入らない「Velvet Merlot F37 2020 French Oak」が完成しました。「ドメヌ・コーセイ」が日本で初めて導入した、樽で育成中のワインを先行販売する「プリムール」で wa-syu が樽買いした、塩尻産メルロー100%の極上赤ワインを wa-syu が独自のコンテンツとともに数量限定でお届けします。

COLLABORATION

- コラボレーションワイン -



【ドメヌ・コーセイ × wa-syu】
Velvet Merlot F37 2020 French Oak
Price : 7,920yen (in tax)



日本を代表する醸造家・味村興成氏が、自身の名を冠して設立したワイナリー「ドメヌ・コーセイ」と、日本ワインのオンラインショップ「wa-syu」がコラボレーション！国内随一のメルローの栽培地として名高い、「信州桔梗ヶ原ワインバレー」片丘地区に位置する自社畑から産出したメルローのみを使用し、フランス・ボルドーの樽メーカー・NADALIÉ（ナダリエ）社のフレンチオーク樽「Expression Rouge VELOURES（エクスプレッションルーージュ ベロア）」で育成。樽番号「F37」から誕生した、ベルベットのような厚みとなめらかさが心地よい、限定276本の赤ワインです。カシヤブラックベリーの果実の凝縮感、甘いバニラの香り、醤油を想わせる旨みと奥深さ、長く続く余韻。喉にひっかかることのないまるやかな味わいは、和食など繊細な料理にもじっくり馴染みます。

【カテゴリ】赤ワイン 【産地】長野県【ワイナリー】ドメヌ・コーセイ 【品種・ブレンド比率】メルロー100%（長野県塩尻市産）【生産年度】2020年【タイプ】ミディアムボディ【味わい】エレガント【アルコール度数】12%【サイズ】750ml【飲み頃温度】18～20℃【おすすめペアリング】山賊焼き、馬刺し・馬肉のステーキ・鹿肉の薫製といった信州ジビエ、マグロ（中トロ・大トロ）の刺身、バター醤油のサイコロステーキなど

【ドメヌ・コーセイ × wa-syu】Velvet Merlot F37 2020 French Oak 商品詳細ページはこちら
<https://wa-syu.com/products/cba92400>

日本ワインをもっと深く知る体験を。



ジュングループが運営するビストロでは、11月上旬より「【ドメヌ・コーセイ×wa-syu】Velvet Merlot F37 2020 French Oak」の展開を予定しています。コラボレーションワインの魅力を最大限に引き出す秋のペアリングメニューとともに、極上のメルローをお楽しみください。

〔展開予定店舗〕

SALON BUTCHER & BEER (サロン ブッチャーアンドビア)
東京都渋谷区千駄ヶ谷五丁目24番55号 NEWoManフードホール

SALON BUTCHER & WINE (サロン ブッチャーアンドワイン)
神奈川県横浜市西区南幸1丁目1-1 NEWoMan横浜 8F

SAN TROPEZ (サントロペ)
東京都渋谷区恵比寿南1-6-1 アトレ恵比寿西館 3F

※コラボレーションワインの展開日や営業時間など詳しくは、各店舗までお問い合わせください。

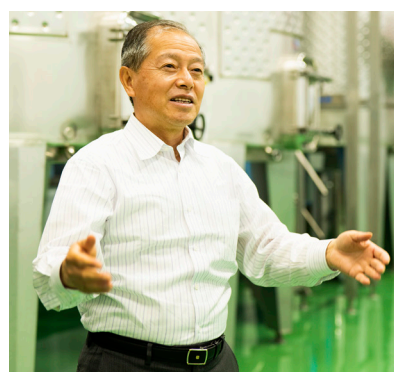
塩尻の地でメルローを育て、ワインを造る。 ドメヌ・コーセイが生み出す、最高峰のメルロー



長野県塩尻市に設立されたワイナリー

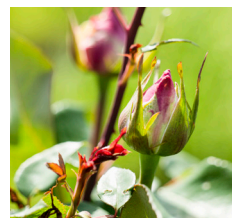


信州桔梗ヶ原ワイナリー、片丘地区で収穫したメルロー



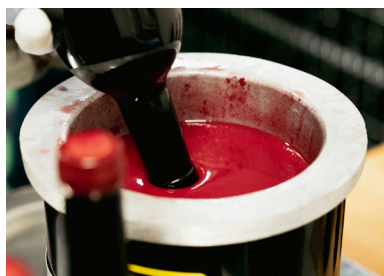
取締役社長・味村興成氏

日本ワイン好きなら誰もが注目するレジェンド的存在、「ドメヌ・コーセイ」の味村興成氏。1980年代より本場・フランスでワインを学び、日本ワイン界の父とも称される故・麻井宇介（あさいうすけ）氏の薫陶を受けた氏は、醸造責任者を務めていた「シャトー・メルシャン」を退職後、2019年に自らのワイナリーを設立。メルローにこだわり、日本一のメルローが栽培できる好適地として、長野県・塩尻市の圃場を選んでいきます。バラの名前がつけられた美しい自社畑での丁寧な栽培と、美味しいワインを造るために計算され尽くしたワイナリーからは、素晴らしく繊細でエレガントなワインが誕生しています。



バラのモチーフがアイコンになったドメヌ・コーセイのロゴ

醸造家や wa-syu のこだわりを凝縮して、完成した逸品



wa-syuスタッフも参加した蠟付け作業



ラベル貼り作業

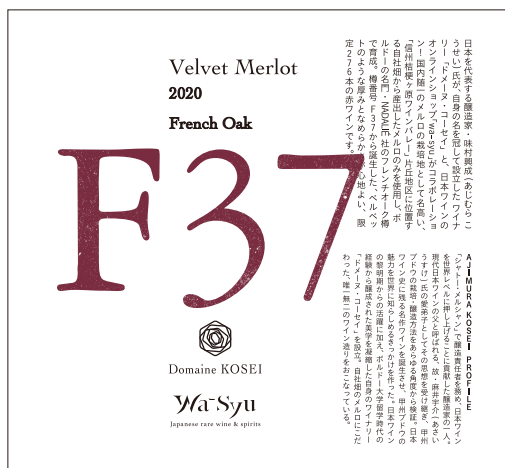


NADALIÉ社の樽[F37]番を使用して育成されたメルロー

「ドメヌ・コーセイ」での作業風景をwa-syuがレポート！今回のコラボレーションワインは、1902年から続くフランス・ボルドーの名門樽メーカー、NADALIÉ社の樽[F37]番を使用して育成。深みのある樽香が心地よく染み渡る、塩尻産メルローを瓶詰めした後、長くセラーなどに寝かせて熟成させるという楽しみがある特別なワインだからこそ、蠟キャップやラベル貼りを一つひとつ丁寧に手作業しています。醸造家やwa-syuバイヤーが長い時間かけて打ち合わせを重ね、こだわりを凝縮して完成した赤ワインについてご紹介します。

「276 本限定！ドメヌ・コーセイ × wa-syu のコラボレーションワイン『Velvet Merlot F37 2020 French Oak』」特集コンテンツはこちら
https://wa-syu.com/blogs/feature/domainekosei_velvet_merlot

フレンチオーク樽「F37」番から誕生したという証のラベルデザイン



一つひとつ丁寧に造られたコワボレーションワインのラベルは、通常よりも大きめのサイズを採用。紙の質感にもこだわり、中身のワインを想わせる深紅のベルベットカラーで大きく「F37」の文字をデザインしています。塩尻の地で大切に育成された赤ワインをさらに魅力的に演出してくれるボトルは、大切なひとと過ごす時間や贈り物としてもおすすめです。

「276本限定! ドメーヌ・コーセイ × wa-syu のコラボレーションワイン『Velvet Merlot F37 2020 French Oak』 特集コンテンツはこちら
https://wa-syu.com/blogs/feature/domainekosei_velvet_merlot

wa-syu Selection

- 厳選した日本ワイン -

● wa-syu がセレクトした、日本最高峰のメルロー

「塩尻の地で、メルローのみでワインを造る」という先人の志を引き継ぐ素朴な挑戦者たるもの。ただひたむきに豊かなワインの本質を追求する"メルロー100%"の赤ワインとロゼワイン。



写真左から：

- KATAOKA MERLOT 2020 FRENCH OAK
Price : 4,950yen (in tax)
- KATAOKA MERLOT 2020 AMERICAN OAK
Price : 4,950yen (in tax)
- 【ドメーヌ・コーセイ × wa-syu】
Velvet Merlot F37 2020 French Oak
Price : 7,920yen (in tax)
- Cherry Bonica & Beverly KATAOKA MERLOT
Price : 7,700yen (in tax/2022.11.1 発売予定)
- メルロ 401 桔梗 2020 Price : 3,850yen (in tax)
- メルロ 503 塩尻 2020 Price : 3,850yen (in tax)
- メルロ 601 信州 2020 Price : 3,850yen (in tax)
- MERLOT ROSE 2020 無濾過 極辛口
Price : 3,190yen (in tax)

「ドメーヌ・コーセイ」アイテムリストはこちら <https://bit.ly/3Fcv0GE>

EVENT

- イベント -

● 2022.11.5 Sat. wa-syu 初開催! リリース記念メーカーズディナー



この秋、wa-syu OFFICIAL ONLINE では、コラボレーションワイン「Velvet Merlot F37 2020 French Oak」のリリースを記念して、東京・恵比寿にて「メーカーズディナー」を開催します。

株式会社Domaine KOSEIの味村興成氏をスペシャルゲストでお迎えし、コラボレーションワイン「Velvet Merlot F37 2020 French Oak」をはじめとするワイン造りや、日本ワインへの熱い想いを語っていただきます。メーカーズディナーでは、ソムリエの資格を持った、ビストロ・カフェ「SAN TROPEZ」のシェフ・渋沢憂（しぶさわゆう）が、コラボレーションワインを中心に5種類のワインに合わせて創ったスペシャルなメニューを味わえます。スペシャルゲストとのワイン談義を楽しみながら、料理とワインのマリアージュを堪能できる素敵な夜をお過ごしください。

● 開催日時

2022年11月5日（土）

受付/開場：17:45～（予定）

開演：18:00～21:00（予定）

● 開催場所

SAN TROPEZ（サントロペ）

住所：東京都渋谷区恵比寿南1-6-1 アトレ恵比寿西館 3F

TEL：03-5475-8709／営業時間：11:00～22:00（ラストオーダー21:00）

アクセス：JR「恵比寿駅」直結/地下鉄日比谷線「恵比寿駅」から徒歩4分

● 定員 20名さま

● 内容 ビストロ・カフェ「SAN TROPEZ」のスペシャルディナー料理
（全5品、5種類のワインとのペアリング）

● メーカーズディナー料金

お一人さま：**22,000円**（in tax）

※コラボレーションワイン「Velvet Merlot F37 2020 French Oak/7,920円（税込）」のお土産付き

● 予約受付期間および予約方法

予約受付期間：2022年10月31日（月） 23:59まで

予約方法：「リリース記念メーカーズディナー」詳細ページ内の専用フォームよりお申込みください。

※本イベントの詳細は、下記のリンクよりご覧ください。

※本イベントへのお申し込みは20歳以上の方が対象です。

※本イベント内容は、予告なしで変更になる可能性があります。

● お問い合わせ

本イベントに関するお問い合わせは、ジュンカスタマーセンターまでお願いいたします。

<https://contact.jun.co.jp/m/wa-syu>

「ドメヌ・コーセイ × wa-syu『Velvet Merlot F37 2020 French Oak』リリース記念メーカーズディナー」はこちら
https://wa-syu.com/blogs/feature/makersdinner_santropez_20221105

PLEASE FOLLOW ME!

wa-syu.comのSNS公式アカウント「@wasyuofficial」では、一般社団法人日本ソムリエ協会認定
ワインエキスパートのバイヤーが日本全国各地から厳選した商品やワイナリー情報など最新情報を配信しています。



<https://www.instagram.com/wasyuofficial/>



<https://www.facebook.com/wasyuofficial>



<https://twitter.com/wasyuofficial>



【株式会社ジュン】

1958年創業のアパレル & ライフクリエーションカンパニー。レディス・メンズのファッション製品全般の企画、製造、販売、建築及び室内内装の施工設計、ラジオ番組の企画制作及びサウンドプロデュース、屋外広告媒体事業、ゴルフ場、レストラン、ワイナリーの経営と、多角的に幅広く事業を手掛ける。

CORPORATE WEBSITE <https://www.jun.co.jp/>

【wa-syu（ワシュ）】

2020年12月15日に1号店となるオフィシャルオンラインショップをオープン。「まだ見ぬ日本ワインの、奥深い世界へ」をコンセプトに、1979年から山梨県甲州市勝沼町でワイナリーを運営する株式会社ジュンが独自の切り口でナビゲートした、日本ワインの楽しさを提案するオンラインショップ。日本の感性と職人技を生かした名品が次々と誕生し、国内外の食通を惹きつけながら、進化し続ける日本ワインを中心に日本全国からセレクトしたアイテムを展開している。

wa-syu OFFICIAL ONLINE SHOP <https://wa-syu.com/>

Wa-Syu
Japanese rare wine & spirits

アカウントフォローは20歳以上の方限定となります。20歳未満の方はフォローおよびお酒にまつわる情報の共有はご遠慮ください。

飲酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。