

甲州ブドウへの 熱き想い



メルシャン勝沼ワイナリー 工場長
齋藤 浩

今から千年以上も昔、ちょうど日本に仏教が伝来する頃、大陸に育つブドウの種子を大事に懐に携え、日本海の荒波に揉まれながらも日本に到着した人間が存在した。これは全くの私見ではありますが、世界の如何なる地域を探しても、「甲州」と同じブドウは見当たりにません。本来、ブドウはその枝を挿して増やしていくものです。ところがその種子を蒔いて増やそうとしますと、親とは違った形質が現れ、違う品種になってしまう。そう考えますと、間違いなく「甲州」は大陸から種子により伝わったものと思われますし、この日本に於いて、一つの種子から新しい品種が誕生したことになります。更に、今から約千三百年前にこの品種の栽培が始まったと伝えられていることから、非常に貴重

な「日本固有の品種」であると考えています。今回は、我々の「甲州」に対するこの数年の取り組みの内、甲州ワインから受ける消費者のワイン感を根底から覆した二つの事例を紹介させていただきます。さて、この「甲州」は遥か昔から此処勝沼の地で栽培され続け、今や山梨県下一円に止まらず他県にまで栽培地域が広がっています。潤沢な生産量が常に我々の傍らにあり、しかも明治の初期から一世紀以上に亘りこのブドウを用いワインを造り続けて来た歴史があります。あまりにも身近な存在過ぎたのでしょうか、この品種の潜在性を深く探求もせず、例えば収穫時期やこのブドウから出来るワインのスタイル等、我々を含め、多くのメーカーは当たり前のように「香味が中庸である」と片付け、

過去の「固定観念」の内ワイン造りをおこなって来たのです。ところが数年前、我々はワイン造りに対する思想や哲学を改めて考え直した時、当然ワイン造りに対するブドウのあり様にまで目を向けました。それまでやや希薄だった「始めにブドウありき」との想いです。これを新たな出発点とし、以降様々な発見がありました。そして、其々の成果を充分反映させた新たなスタイルの甲州ワインが、今や一般の消費者の皆様にも認知され始めております。一つは「甲州きいろ香」そしてもう一つは「甲州グリ・ド・グリ」です。「シャトー・メルシャン 甲州きいろ香」の開発の発端は、2003年の9月に遡ります。研究者の一人が、「甲州シュール・リー」用の酵母選抜と、試験的な発酵を行っていました。発酵経過を確認するため、発酵試験ビンに鼻を近づけた時の印象は今でも鮮やかに思い出されます。鮮烈な柑橘系の香りがして、「甲州ってこんな香りだったかな？」と一瞬我々は己の鼻を疑いました。その香りは「柑橘類の香り」。特徴的な香りに欠けるといわれていた日本固有のぶどう品種「甲州」にあつて、実験室で体感したその香りはまさに「甲州」の概念を塗り替えるものだったのです。「これはすごいことが起きたぞ！」というのが素直な実感です。ソーヴィニヨン・ブランのような香りを感じたところから、ボルドー大

シャトー・メルシャン 甲州グリ・ド・グリ



シャトー・メルシャン 甲州きいろ香



過去からの「固定観念」の内ワイン造りをおこなって来たのです。ところが数年前、我々はワイン造りに対する思想や哲学を改めて考え直した時、当然ワイン造りに対するブドウのあり様にまで目を向けました。それまでやや希薄だった「始めにブドウありき」との想いです。これを新たな出発点とし、以降様々な発見がありました。そして、其々の成果を充分反映させた新たなスタイルの甲州ワインが、今や一般の消費者の皆様にも認知され始めております。一つは「甲州きいろ香」そしてもう一つは「甲州グリ・ド・グリ」です。「シャトー・メルシャン 甲州きいろ香」の開発の発端は、2003年の9月に遡ります。研究者の一人が、「甲州シュール・リー」用の酵母選抜と、試験的な発酵を行っていました。発酵経過を確認するため、発酵試験ビンに鼻を近づけた時の印象は今でも鮮やかに思い出されます。鮮烈な柑橘系の香りがして、「甲州ってこんな香りだったかな？」と一瞬我々は己の鼻を疑いました。その香りは「柑橘類の香り」。特徴的な香りに欠けるといわれていた日本固有のぶどう品種「甲州」にあつて、実験室で体感したその香りはまさに「甲州」の概念を塗り替えるものだったのです。「これはすごいことが起きたぞ！」というのが素直な実感です。ソーヴィニヨン・ブランのような香りを感じたところから、ボルドー大

研究をされている富永博士の文献を研究者が調べました。：「チオール化合物」これがソーヴィニヨン・ブランワインの特徴香としても活躍していたのです。幸運にも弊社は、富永博士と交流がありましたので、さっそく試験醸造したワインを分析していただきました。富永博士が下した結論は「チオール化合物の中でも、ある香りに関し、ソーヴィニオン・ブランと比較してもひけをとらないくらい量をもっている」という驚くべき内容だったのです。この物質は3-メルカプトヘキサノールと呼ばれるチオール化合物です。これ以降フランス、ボルドー大学との共同研究が始まり、2005年には「シャトー・メルシャン 甲州きいろ香2004」が製品化されました。そして現在は2006年の更に完成度を高めたワインがタンクの中で静かに眠っておりま



甲州種栽培畑の原風景（山梨県勝沼町鳥居平）

す。この香りに今までの「甲州」のアイデンティティを重ね合わせる人はいないと思います。それほどまでにセンセーショナルな柑橘の香りをもった「甲州」が誕生したのです。正に千年の眠りから解き放たれた香

りだったのであります。

さて、もう一つの「シャトー・メルシャン 甲州グリ・ド・グリ」をご紹介します。「甲州ワインの味わい」について追求した結果、これまでにない新たなスタイルを創造し、既に好評をいただいているワインです。この製品造りに取り組む前まで、我々は「甲州」に対し、ある固定観念を持っていたので

す。それは、例えばワインの色合いは緑がかった綺麗な黄色でなければいけない。白ワインというものはこうあるべきだという考え方、これを実践するため、醸造のテクニクを用い、甲州ブドウ果皮にある薄紫色の色合いをワインに出さないようにしてきたのです。でもよく考えてみると甲州の持っている色素は、甲州にしかない独特の個性であって、なぜそれを隠さなければならぬのか。と、逆にその特徴を素直に全面に出していこうという発想の転換をしたのです。それまで培ったスキンコンタクトの技術をさらに改良・進化させ、こ

れまでないタイプのキュベを造ることに成功しました。そして、今回、この「味わいのワイン」に新たな香りが加わることになりました。香りの面で特筆すべきことは、β-Danascenone（ベータダマセノン）という物質がもたらす甘美なアロマがあることです。この物質はもともと1970年代にブルガリアアンローズのエッセンシャルオイルから見つかった香りで、ワインの世界ではコンポート・ド・ポムといつて、リングを煮詰めたような甘い香りを発現します。私たちは「シャトー・メルシャン 甲州きいろ香」を開発する中で、「甲州」に潜んでいる色々なアロマを発見できたのですが、このβ-Danascenone（ベータダマセノン）も甲州ぶどうが元来持っているアロマのひとつです。

このように、我々は既存の固定観念を、新しい知見を基にもう一度見直す事に専念してきました。この殻を自ら打ち破り、その結果新たな真実の発見がなされる。振り返ると常にこのような取り組みを続けてきたのです。これは我々の先人からずっと受け継いで来た、シャトーメルシャンのワイン造りに携わる人間の思想、哲学であります。

このような、弛まぬ努力が成果となり、現在では海外においても「きいろ香」は「最もセンセーショナルなワイン」（イギリスの権威あるワインレポートより）と評価されるに至っております。更に勝沼ワイナ

リーはこの本の中で、「アジアNo.1のワイナリー」であると評価されてもおります。今回はご紹介できませんでしたが、メルローやシャルドネから造ったワインは、フランスの三ツ星レストランに於いてそのワインリストを飾ってもおります。

我々は決して現状が完成された状態とは思っておりません。更に完成度の高い製品を皆様にお届けしようと日々努力しております。このような我々の姿を末永く見守っていただければ幸いです。

メルシャン勝沼ワイナリー

ゼネラル・マネージャー兼

チーフ・ヴィンヤード・マネージャー

齋藤 浩(さいとう ひろし)

1981年 玉川大学大学院卒業し、メル

シャン(株)入社後、勝沼ワイナリー栽培課勤務。

1988年 カリフォルニア大学デイヴィ

ス校に留学し、当時の世界でも最新の栽培技術を学ぶ。

1990年 帰国後、勝沼ワイナリー製造

係長。

1994年 フランス レイソン社に勤務

し、栽培と醸造において酒質の向上に大きく寄与した。

1999年 帰国後、栽培課長となり、近年

の各契約栽培地のぶどうの品質向上に大きな貢献をしてきた。

2006年 ゼネラル・マネージャーに就

任し、ワイナリー全体の総責任者となる

とともに、栽培総責任者としてのチーフ

ヴィンヤード・マネージャーも兼任する。