

[GRAPEVINE]

メルシャンワインの取り組み

—日本の本格的なワイン造りを目指して繰り広げられた幾多のドラマ—

メルシャン株式会社メルシャン勝沼ワイナリー工場長 上野 昇

それは文明開化の花咲く頃、明治10年10月10日、二人の青年の渡仏により幕を明けました。当時、山梨県東八代郡祝村（現在メルシャン勝沼ワイナリーのある地）に誕生した「大日本山梨葡萄酒会社」が、日本のワイン造りのため彼らに留学の道を開いたのです。正しいブドウの栽培法、正しいワイン造りを学ぶため日本のワイン関係者の期待を担って、情熱を持って出発した土屋龍憲・高野正誠の二人。時に、19歳と23歳という若さでした。二人のワインづくり習得の場は、シャンパーニュ地方の南、オーブ郡トロワ町。

夜を日についで、彼らが学ぶことは無限でした。ぶどうの苗木づくり、醸造・貯蔵の技術、そしてさらに気象条件・土質にいたるまで、二人の青年は日本へ本格的なワインをもたらすその日のために、食欲にひたむきにワインに関する知識を得ることに没頭しつづけました。そして、1年7ヵ月後意気さかんに彼らは帰国。いよいよ日本のワインを日本人の技術者の手で生み出すことになったわけです。二人の青年の帰国を心待ちにしていた人物として宮崎光太



当時ワイン造りを学ぶためフランスに渡った高野正誠と土屋龍憲

郎の名も忘れることはできません。彼等三人は、日本のワインづくり、そしてメルシャンワインの生みの親とも言うべき人でした。

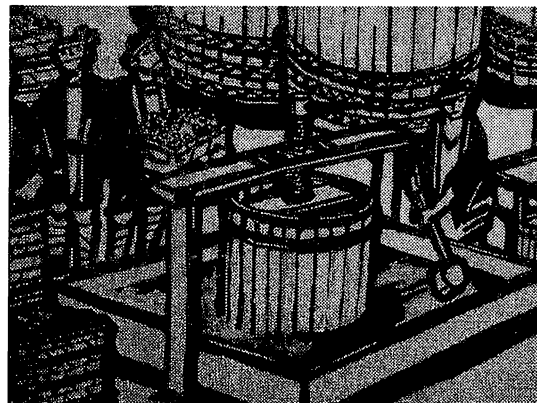
こうして日本の葡萄酒醸造は、大八車でのブドウの運搬などからもわかるように全てがいわゆる、「手作業」によって始められたのです。

勇躍、スタートを切ったものの、まだまだ多くの困難が待ちかまえていました。第一に、日本人の食生活が現在のように豊かでもなく多様性に富んでも

いなかったこと。さらに、日本の自然条件にあったブドウ栽培法が技術面で未熟であったこと等から、生産はやむを得ず一時中断、「大日本山梨葡萄酒全社」は技術改善の努力もむなしく、わずか



当時のブドウ搬入風景

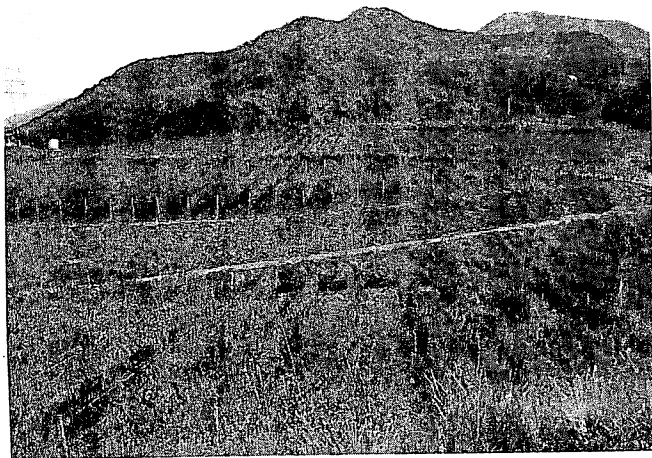


当時の仕込み風景（版画）

9年目で解散という結果になりました。しかし、宮崎光太郎等のワイン造りにかける情熱はそれ位のことでは消えません。日本のワイン造り、これは彼らの生命でした。「大日本山梨葡萄酒会社」の経営を引き継いだ彼は、遂に大なる野望"日本の本格的なワイン造り"を成功させ明治22年、国産第一号ブランド「甲斐産葡萄酒」を発売。後明治25年には「大黒天印甲斐産葡萄酒」を市販させるまでに至らせたのです。その後、第二次世界大戦のほとぼりもさめぬ昭和24年本格ワインとしてのメルシャンブランドが誕生します。日本でもきっと毎日の食卓にワインが登場する時代がやってくると信じて、日本の自然条件に適したすばらしい本格ワインを造り始めたのです。東京オリンピック、大阪万国博を経て、ワインはブームと云われるほどの普及を示し、メルシャンも本格ワインのトップ・ブランドとして認められるようになりました。日本のワイン造り120年、これはメルシャンの歴史と言えるでしょう。そして、勝沼の地で、一房一粒のブドウに生命をこめて、メルシャンのスタッフは努力を積み重ねているのです。

メルシャンが提唱した「ワインのある食卓」

「メルシャン」は、国際的にも高い評価を得ることになります。「メルシャン1962年（白）」がブルガリアで1966年（昭和41年）に行われた国際ワインコンクールにおいて、国産ワインとして初めて「金賞」に輝くという快挙を成し遂げたのです。これは、日本のワインを世界が認めたという栄誉ある出来事であり、また明治からのワインに賭ける情熱が報われた証しでもありました。今日のように本格ワイン



城の平試験農場

が成長してゆく過程には、いくつかのステップがありました。昭和20年代から30年代、甘味葡萄酒の陰で時がくるのを待ちつつ胎動していたワインにとって、表舞台に躍り出る一つのきっかけとなったのが、昭和39年の東京オリンピックでした。多くの近代的ホテルが続々と誕生し、レストランやホテルなどでの本格的な食事の場でワインが活躍するようになりました。また、この時メルシャンは東京オリンピックの選手村にワインを納入し、本場で育ったヨーロッパの選手たちや選手村に出入りする外人記者たちからもたいへん高い評価を受けました。そして、その後の海外旅行ブームの台頭、万国博開催などによる日本と海外との往来の活発化も、人々とワインのふれあいを深めさせました。東京オリンピック以来、提唱しつづけた「ワインのある食卓」をキーワードとする豊かな食文化への勧めが一般の人々にも認識され、市民権を得るに至ります。メルシャンワインは、海外専門家に高く評価されるとともに、国内では、日本を訪れる各国元首など国賓の歓迎レセプションに、日本を代表するワインとして必ず登場しています。国内外を問わず数々の高い評価、豊富な実績の背景をなしているのは、すべてメルシャンが今日まで続けてきた地道な努力であり、「世界のワインの中での日本のワインの位置づけをはかり、世界に通用する日本のワインを育てる」というメルシャンのワイン事業の基本理念によるものです。

優れたブドウを収穫：山梨県勝沼・長野県桔梗ヶ原そして長野県北信地区

周知の通り、良いワインは、優れたブドウがあっではじめて生まれます。ブドウは農作物のため、土壌や気候風土が与える影響は大きく、栽培条件が重要なポイントになります。良質のブドウによる、品質の高いワイン。

※日本で初めて本場フランス、ボルドーのワインコンクールで金賞を受賞した「シャトー・メルシャン城の平カベルネ・ソーヴィニオン」

甲府盆地の東端に位置する城の平は、標高が500～600m。ブドウ栽培畑は2ha。勝沼の平地に比べると、昼夜気温の日較差が大きく、ブドウの成熟のための最適な条件を備えています。急傾斜面を切り開いたぶどう園は、日照量も豊富でしかも風通しが

よいため、病害虫の発生が少ないのが特徴です。土壌には、水はけの悪い所には暗渠排水設備を設け、ブドウ樹の健全な生育をはかっています。「メルシャン城の平農場」では1984年から、この畑に最も適していると思われるカベルネ・ソーヴィニオンをフランスより導入し、試行錯誤を繰り返しながら到達した、ギュイヨ・サンプル式の垣根仕立て栽培により栽培をおこなっています。またブドウ畑の一部では、試験的に畝間にイネ科の植物を植える草生栽培を行っています。ここで収穫されたカベルネ・ソーヴィニオンを使用した「シャトー・メルシャン 城の平カベルネ・ソーヴィニオン」は、日本で初めて、本場フランスのボルドーで開かれた国際ワインコンクールで金賞を受賞しています。

※厳しい自然の中で、世界均な名声を得るメルローを育てる桔梗ヶ原

長野県塩尻市郊外に広がる約15 haのブドウ畑から、世界に日本の「桔梗ヶ原」の地を知らしめた、高品質のメルローが生み出されています。標高は700 mと高く、特にブドウの成熟期である9月から10月にかけては、一日の寒暖の差が大きく、黒色系ブドウの着色を極めて鮮やかなものにします。土壌は、礫層を基盤とし、その上に火山灰層が2～3 mの高さで堆積したもので、地下水位が非常に低いため、水はけは極めて良好です。冬期の寒さは厳しく、マイナス10度程度になることも珍しくないため、凍害によって枯死する樹も少なくありません。それを防ぐ意味で、桔梗ヶ原地区では、昔から棚栽培でもかなり密植栽培を行ってきました。現在では、1 ha当たり栽植密度も500～600本とかなりの多くのブドウ樹が植栽されています。桔梗ヶ原でのブドウ栽培は古く、1916年（大正5年）にコンコードの栽培を開始したのが始まりです。その後桔梗ヶ原でのぶどう農家とメルシャンが契約栽培をスタートさせたのが、1975年。この地で栽培されるメルローの質の高さに注目したからです。「シャトー・メルシャン信州桔梗ヶ原メルロー1985」が初めて、1989年のリュヴリアーナ国際ワインコンクールで大金賞を受賞以来数々の受賞歴を重ね、日本のワイン品質の高さを世界に知らしめたのです。1998年、メルシャンの醸造アドバイザーとして、ポール・ポントリエ氏は、桔

梗ヶ原のぶどう畑を視察し、「桔梗ヶ原のメルローには大きな潜在力がある。このメルローは生き生きとしていて、若さがあり、しかも繊細だ」と語っています。この桔梗ヶ原で選果されたメルローをメルシャン勝沼ワイナリーで醸造し、フレンチ・オークの新樽で熟成したワインが、シャトー・メルシャン「信州桔梗ヶ原メルロー」。華やかなブーケと気品のある味わいで、世界でも高く評価される、日本を代表する赤ワインとして知られています。

※長野県千曲川流域北信地域の右岸・左岸に広がるシャルドネの産地

我々の呼ぶ北信地域とは、長野県内を流れる千曲川の右岸に位置する須坂市及び高山村と、これに対し左岸に位置する豊野町に開いたブドウ畑全体の地域を指すものです。1993年から両地域にシャルドネを植え付けました。普通ですと既存の平棚を利用するところですが、全て垣根式栽培方法としました。いよいよ樹齢も一人前になった1998年収穫の果実から造ったワインが、第2回ジャパン・インターナショナル・ワインチャレンジのシャルドネ部門で、栄えあるベスト白ワインに選ばれました。メルシャン勝沼ワイナリーは山梨分場（醸造・貯蔵）、下岩崎分場（貯蔵）、試験農場（栽培研究）などを統括し、フランスのシャトー同様、じっくりと伝統的なワイン造りに取り組んでいます。そして、ここに紹介した各地の契約栽培地での取り組みは、トータルとしてのワイン、つまりブドウ栽培に始まり、ワイン造りまでを一連のものとしてとらえる我々の思想を充分反映した体制の下で、活発な活動をおこなっています。

世界のワイナリーとともに未来にチャレンジ

ワイン愛好家のますます多様化するニーズに応えるために、現在ではROBERT MONDAVIをはじめ、世界の50社以上と提携するワールドワイドなネットワークを結んでいます。このような状況の中で、我々はフランス、ボルドーにシャトー・レイソンと、カリフォルニア、ナパ・ヴァレーにマーカム・ヴィンヤーズをそれぞれ経営しています。定期的に我々の技術者を派遣し、品質の更なる向上や高いレベルでの技術継承を目的とし、運営しています。シャト

ー・レイソンは、フランス、ボルドー地方のオーメドック地区ヴェルツイユ村にあり、18世紀に建てられたシャトーを中心に83 haの敷地を所有し、約67 haのブドウ畑でカベルネ・ソーヴィニヨンとメルローの栽培を行っています。生産量は約38,000ケース。その高い評価は、1998年に96年ヴィンテージがマコン・グラン・ヴァン・コンクールにおいて、オー・メドックのワインで唯一の金賞受賞という形でも現れています。一方マーカム・ヴィンヤーズは1800年代半ばにボルドーから移民したローレン氏がワイン造りを始めたのがワイナリーの始まりです。カリフォルニア・ワインは1970年代に大躍進を遂げ、世界にその実力を認められるまでに成長しました。マーカム・ヴィンヤーズ社も精力的に畑の取得と品質の向上に努め、1990年代に入ってアメリカのワインジャーナリズムに注目されるワインをつぎつぎと発表しています。ここから生み出されるワインは、外交の席上でも賞味されるほどの高い評価を受け、米国トップクラスの高級ワイナリーとしての名声を博すようになりました。

明治の初期に産声を上げ、正に幾多のドラマを繰り広げ今日のメルシャンが存在します。「良いワインは良いブドウから」これは我々が明治の初期から絶えず自身に問いかけ、農業であるブドウ栽培から、トータルとしてのワイン造りに邁進してきた基本理念であります。私の役目は、このすばらしい伝統を後世に伝えるとともに、更に世界を目指して発展させなければいけないと考えております。今はまだ長い道のりの、ほんの数歩を歩んだだけですから。