

シャトー・メルシャン勝沼ワイナリー  
蔵出し直送ワイン販売のご案内  
受付期間：6月5日（金）～22日（月）



MOG上野による「勝沼プレミアムツアー」  
ヴァーチャル体験動画付きワインセットのご案内

※MOG（メルシャンおもてなしガイド：Mercian O・mo・te・na・shi Guides）

ご好評をいただいている、経験豊富なMOG上野によるブドウ畑やワイン醸造に纏わる様々な話を聞きつつワインをテイスティングできる「勝沼プレミアムツアー」を、ご自宅に居ながらにして体験できるワインセット（4種）を企画しました。

これらのセットをご購入くださった皆様には、**勝沼プレミアムツアー動画（限定）**をオンラインでご覧いただけます（限定公開動画のURLを同封致します）



上野より  
一言

1975年入社。栽培技術者として、メルシャン勝沼ワイナリー（現シャトー・メルシャン）に配属。栽培・醸造指導に携わり、製造課長を経て、1992年に工場長に就任。山梨県ワイン酒造組合会長やワイン資料館長等を歴任し、2012年には県政功績者表彰。現在はシャトー・メルシャンのビジターセンターで、訪れる人にワインの魅力を幅広く伝えている。

岩出甲州きいろ香キュヴェ・ウエノの甲州種をシャトー・メルシャンに供給しています。私がブドウ栽培・ワイン生産に関わって実感したことを交えながら、ツアーを行います。

KA. 甲州セット

MOG上野によるツアー動画 Vol.1



- ① 岩出甲州きいろ香キュヴェ・ウエノ  
ステンレスタンク育成15か月2017 1本 ワイナリー限定
  - ② 岩崎甲州 2017 1本
- どちらも2017年ヴィンテージ、MOG上野が所有し自らブドウを栽培する山梨県岩出地区の「上野園」の甲州の長期ステンレスタンク育成の特別バージョンと、甲州市勝沼町岩崎地区（日本ワイン発祥の歴史を引き継ぐ高野園と土屋園）の甲州をオーク樽育成したワインの味わいの比較をお楽しみください。

2本セット価格 6,420円（税込）

KB. シャルドネセット

MOG上野によるツアー動画 Vol.2



- ③ 北信シャルドネ アンウッデッド 2016 1本
  - ④ 北信シャルドネRGC  
千曲川左岸収穫 2016 1本
- 長野県北信地区収穫のシャルドネから造られた、どちらも2016年ヴィンテージのワインです。樽を使わずステンレスタンクで発酵させた「アンウッデッド」と、千曲川左岸の選抜された畑とブドウをオーク樽で発酵育成させた「千曲川左岸」の味わいの違いをお楽しみください。

2本セット価格 10,580円（税込）

KC. マスカット・ベリーA、メルローセット

MOG上野によるツアー動画 Vol.3



- ⑤ 穂坂マスカット・ベリーA 2015 1本
  - ⑥ 勝沼メルロー 2016 1本 ワイナリー限定
- 高温多湿な日本の気候に合わせて品種改良されたマスカットベリーAは、甲府盆地の中でも標高が高く日当たりのよい、凝縮した果実感を有する山梨県韮崎市穂坂地区産のもの。「勝沼メルロー」は、甲州市勝沼町にメルシャンが有する自社畑「城の平ヴィンヤード」で栽培されたブドウを使用しています。品種の違いによる味わいの違いをお楽しみください。

2本セット価格 8,570円（税込）

KD. ロゼ・セット

MOG上野によるツアー動画 Vol.4



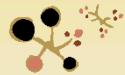
- ⑦ 祝村ヴィンヤード ロゼ2018 1本 ワイナリー限定
- ⑧ 城の平ロゼ 2017 1本 ワイナリー限定

「勝沼プレミアムツアー」でも見学する「祝村ヴィンヤード」では、見本園として様々な品種を栽培しており、栽培体験会でも使用する畑です。「城の平ロゼ」は、甲州市勝沼町にメルシャンが有する自社畑「城の平ヴィンヤード」で栽培されたブドウを使用しています。どちらも「ワイナリー限定品」となります。

2本セット価格 6,070円（税込）

www.chateaumercian.com

各アイテムは、単品でもご購入いただくことができます。



Château Mercian

シャトーメルシアン 勝沼ワイナリー



**K① 岩出甲州きいろ香 キュヴェ・ウエノ  
ステンスタック育成15か月 2017**

【産地】山梨県 山梨市岩出地区  
【使用品種】甲州 100%  
【限定本数】120本 【アルコール度数】12%  
【合う料理】白身魚のお刺身、グリーンサラダなど

ワイナリー限定

辛口

ゆずやカボスなどの和柑橘の香りに、白い花やプリオッシュのような香りが加わった豊かな香りが感じられる。

価格 4,000円 (税込)



**K② 岩崎甲州 2017**

辛口

【産地】山梨県甲州市勝沼町岩崎地区  
【使用品種】甲州 100%  
【限定本数】120本 【アルコール度数】12%  
【合う料理】キスやタラといった白身魚の天ぷら、鶏もも肉の炙りゆず胡椒仕立てなど

カボスやユズなどの柑橘や白い花の香り、ヴァニラ、アーモンドやナッツなど控えめな樽由来の香りが調和する。さわやかな酸を感じた後、豊かな果実味とミネラル感が口中に広がる。

価格 2,420円 (税込)



**K③ 北信シャルドネ アンウッデッド 2016**

辛口

【産地】長野県北信地区  
【使用品種】シャルドネ100%  
【限定本数】120本 【アルコール度数】11.5%  
【合う料理】白身魚のムニエルや焼き魚、天ぷらなど

マンゴー、パイナップル、パッションフルーツなどトロピカルフルーツの香りをトップに感じた後、ハチミツ、アンズ、アブリコットなどを連想させる甘い香りを捉える。サクランボ、アンズのように熟した果実を連想させると共に、心地よいさわやかな酸味とミネラル感が絶妙なバランスで口中に広がる。

価格 3,250円 (税込)



**K④ 北信シャルドネ  
RGC千曲川左岸収穫 2016**

辛口

【産地】長野県北信左岸地区  
【使用品種】シャルドネ100%  
【限定本数】60本 【アルコール度数】12%  
【合う料理】クリームソースを用いた肉料理

黄色。よく熟したパイナップルやアブリコット、ネクタリンのほか、暖かい地方の柑橘類の香り、ヴァニラや焙煎したコーヒー、アーモンドなどの香りが豊かに調和する。ほどよい酸味と豊かな果実味が口中にバランスよく広がる。

価格 7,330円 (税込)



**K⑤ 穂坂マスカット・ベリーA 2015**

フルボディ

【産地】山梨県韮崎市穂坂地区  
【使用品種】マスカット・ベリーA 100%  
【限定本数】120本 【アルコール度数】12.5%  
【合う料理】焼き鳥(タレ)や鶏肉の照り焼き、ひき肉を使ったパスタ

よく熟したブラックチェリーやイチゴの香り、ナツメグなどのスパイスが複雑に感じられ、オーク樽由来のヴァニラ、コーヒーの香りが全体を包んでいる。心地よい酸とふくよかなタンニンが、ワインに豊かな骨格と余韻を与えている。

価格 3,070円 (税込)



**K⑥ 勝沼メルロー 2016**

ワイナリー限定

フルボディ

【産地】山梨県甲州市勝沼町城の平ヴィンヤード  
【使用品種】メルロー  
【限定本数】120本 【アルコール度数】12.5%  
【合う料理】鶏もも肉の赤ワイン煮込み、スパイスをよく利かせたジビエ料理

カシスやダークチェリーなどの熟した黒い果実、クローブなどのスパイス、腐葉土、樽育成由来のヴァニラやタバコ、チョコレートなどの香りが複雑に感じられる。程よい酸を感じた後、果実感と柔らかいタンニンがバランスよく調和する。

価格 5,500円 (税込)



**K⑦ 祝村ヴィンヤード ロゼ 2018**

ワイナリー限定

辛口

【産地】山梨県甲州市勝沼地区祝村ヴィンヤード  
【使用品種】マスカット・ベリーA その他十数種類  
【限定本数】120本 【アルコール度数】11%  
【合う料理】スモークサーモン、カルパッチョ、生野菜サラダ、エビチリなどの中華料理

チャーミングな香りとともに、様々な品種を用いることによる複雑な味を感じる。また、程よい酸味、心地よい甘みに加え、アフターにはほのかな苦みも感じ取れる。

価格 3,000円 (税込)



**K⑧ 城の平 ロゼ 2017**

ワイナリー限定

辛口

【産地】山梨県甲州市勝沼地区城の平ヴィンヤード  
【使用品種】カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー  
【限定本数】60本 【アルコール度数】12%  
【合う料理】酢豚や回鍋肉、エビチリなどの中華、醤油・みりんベースの日常的な家庭料理など

ラズベリー、サクランボを想起させるフルーティな香り。さわやかな酸味と深みのあるタンニンがバランスよく融合した本格的な辛口のロゼワイン。アフターにコショウのようなスパイスさを感じ、樽育成によるヴァニラ香が味わいに立体感を持たせている。

価格 3,070円 (税込)

★ 下記の「桔梗ヶ原ワイナリー」限定品もご購入いただけます！



**K⑨ 桔梗ヶ原メルロー ロゼ 2018**

5/16インスタライブ登場

ワイナリー限定

辛口

【産地】長野県 塩尻市桔梗ヶ原地区  
【使用品種】メルロー  
【限定本数】120本 【アルコール度数】13%  
【合う料理】スモークサーモン、アスパラや筍のフリット

心地よい酸を感じた後、柔らかい果実味が口中に広がるロゼワイン。

価格 3,000円 (税込)



**K⑩ 塩尻メルロー  
セレクトッド・ヴィンヤード 2017**

ワイナリー限定

フルボディ

【産地】長野県塩尻市桔梗ヶ原地区  
【使用品種】メルロー  
【限定本数】120本 【アルコール度数】12.5%  
【合う料理】牛フィレ肉の赤ワイン煮、牛肉のたたきバルサミコソース仕立て

塩尻地区の中でも特徴的なブドウが収穫される畑を選抜して収穫されたブドウから造られる。しっかりとした果実感とスパイス、フレッシュな酸味と厚みのあるタンニンがバランスよく感じられる。

価格 5,500円 (税込)

# 「2019年梔子ワイナリー初仕込みの 限定品を含む蔵出しワイン販売のご案内」



## 日本ワインコンクールで金賞&部門最高賞を受賞した 「梔子オムニス」の新ヴィンテージを数量限定で先行発売！ 梔子ワイナリーより直送いたします！



メルシャン入社後、ワイン研究の道に進み、ボルドー大学、オーストラリアの醸造所他、世界で醸造技術を学ぶ。2019年4月より梔子ワイナリー長兼農地所有適確法人ラ・ヴィーニュ株式会社に従事。栽培から醸造まで一貫したワイン造り探究をする。

### 小林より 一言

皆様お待たせしました！待望の梔子ワイナリー初仕込みの商品のご案内です！ブドウ栽培からボトルまで梔子づくしの蔵出し直送です。品種別のロゼの飲み比べもおすすです。未発売の梔子オムニス2016年も先行発売いたします！

シャトー・メルシャン 梔子ワイナリー長 小林弘憲

### M① 梔子オムニス 2016 36本限定

数量限定先行発売

価格 19,500円 (税込)



【産地】長野県上田市梔子ヴィンヤード  
【品種】カベルネ・フラン38%、メルロー37%、カベルネ・ソーヴィニヨン19%、プティ・ヴェルド6%  
【アルコール度数】13%  
【育成】オーク樽(新樽60%)にて約20カ月間育成  
紫がかった濃いガーネット。よく熟したカシス、ブラックベリーなど黒い果実の香りをベースに、ラズベリーなどの赤い果実や、チョコレート、コーヒーやヴァニラなどの樽由来の香りが優しく全体を包んでいる。程よい酸を感じた後、豊かな果実感とボリュームのあるタンニンがワインに骨格を与えている。今後の瓶熟成によるさらなる味わいの進化が期待される。

小林より：2016年はとんでも雨が多い年でした。この年はアイコンの中で唯一オムニスだけが造られた年で、梔子ヴィンヤードのポテンシャルの高さをしみじみ感じました。思い起こせば、翌年の春に本社転動になったので、その時勝沼で仕込んだ最後のワインとなりました。この思い入れの強い梔子オムニス2016年をぜひ皆様に飲んでいただきたいと、全国発売に先行して、今回数量限定で梔子ワイナリーよりお届けいたします！



**通常では椀子ワイナリーでしか手に入らない限定品を中心に、すべて2019年新ヴィンテージ、椀子ワイナリー初仕込みの商品をラインナップしました。椀子シャルドネは一足お先に椀子ワイナリーよりお届けいたします。**



**M② 椀子シャルドネ 2019**

**先行発売**

【産地】長野県上田市椀子ヴィンヤード  
【使用品種】シャルドネ100%  
【アルコール度数】13%  
【合う料理】サーモンのムニエル、アクアパッツァなど  
パイナップル、マンゴーなどのフルーツに加え、ヴァニラ、アーモンド、バターなど樽発酵に由来する香りとミネラル感がバランスよく調和したワインです。  
小林より：とっちらすぐ仕込む！これが新しい椀子ワイナリーの素晴らしさです。2019年のシャルドネは酸に大注目して仕込みました！キレッキレの酸を試していただきたいです！

**価格 3,500円 (税込)**



**M③ 椀子シャルドネ ミッドナイト・ハーベスト 2019**

**ワイナリー限定**

【産地】長野県上田市椀子ヴィンヤード  
【使用品種】シャルドネ100%  
【アルコール度数】12%  
【合う料理】スモークサーモンやチーズを使った前菜など  
パイナップルやレモンなどの香りとともにヴァニラや焙煎したコーヒーの香りが感じられ、さわやかな酸味が特徴的なワインです。  
小林より：ブドウは植物です！昼間蓄えた養分を放出する前の真夜中にヘッドライトをつけて摘み取ってやりました！その分香り高きシャルドネです！

**価格 5,000円 (税込)**



**M④ 椀子シラー ロゼ 2019**

**ワイナリー限定**

【産地】長野県上田市椀子ヴィンヤード  
【使用品種】シラー100%  
【アルコール度数】13.5%  
【限定本数】100本  
黒い果実やホワイトペッパーを思わせるスパイシーな香りと心地よい酸味が調和した辛口のロゼワインです。  
小林より：椀子は畑と醸造場が近いです。そこで品種ごとにロゼワインを造っちゃいました。大人気の椀子のシラーをロゼでも楽しめます。ロゼでもスパイシー！新発見！！

**価格 3,500円 (税込)**



**M⑤ 椀子カベルネ・フラン ロゼ 2019**

**ワイナリー限定**

【産地】長野県上田市椀子ヴィンヤード  
【使用品種】カベルネ・フラン100%  
【アルコール度数】11.5%  
【限定本数】100本  
ラズベリーやチェリーなどの華やかな香りが特徴的なエレガントな辛口のロゼワインです。  
小林より：2019年はヴェレゾンがとても遅くてひやひやしたカベルネ・フラン。でも最後の最後にしっかり色づいてくれました。とってもチャーミングな味わいです。

**価格 3,500円 (税込)**



**M⑥ 椀子カベルネ・ソーヴィニヨン ロゼ 2019**

**ワイナリー限定**

【産地】長野県上田市椀子ヴィンヤード  
【使用品種】カベルネ・ソーヴィニヨン100%  
【アルコール度数】12.5%  
【限定本数】100本  
カシスやプラムなどの果実の香りとともに心地よい酸と豊かなミネラル感が調和する辛口のロゼワインです。  
小林より：な、なんと！オムニスに使われるカベルネ・ソーヴィニオンを単品で飲めちゃう（ロゼだけ）。奥行きのあるタンニンを感じられます（ロゼだけ）。

**価格 3,500円 (税込)**

小林の独り言：緊急告知！！  
な、な、なんと今回発売のカベルネ・フランロゼとカベルネ・ソーヴィニヨンロゼと9月に全国発売される椀子ロゼを混ぜると、椀子オムニスロゼが出来ちゃう！ぜひご自宅でお試ください！

## 料飲店を応援しよう！テイクアウト料理をシェアしてください。

ご自宅の近隣の料飲店のテイクアウト料理とシャトー・メルシャンと一緒に楽しんでください。

ご自宅でテイクアウトのお料理と、シャトー・メルシャンのワインを

#おうちでシャトーメルシャンのハッシュタグをつけてシェアして下さる方には、

**ご購入金額にかかわらず送料無料**とさせていただきます。

お申込書に記入欄がありますので、ぜひご協力ください。※SNSの種類は問いません。

**全て、勝沼ワイナリー又は椀子ワイナリーから、直接お届けいたします。**

### ご注文方法

WEBもしくは、注文用紙にてFAXまたはメールにてお申込ください。

- ①ご注文用紙に本数、お届け情報など必要事項をご記入ください。
- ②シャトー・メルシャン勝沼ワイナリー ビジターセンターへFAXまたはメールしてください。
- ③FAXまたはメールを確認後、受注内容をご記載のFAXまたはメールアドレスへご連絡致します。  
(発送日目安：FAX確認後7日～10日程度。※お申込が集中した場合は、発送が遅くなる場合がございます。)

※ご購入は20歳以上の方に限ります。

※勝沼ワイナリー・椀子ワイナリー両方の商品をご購入の場合、お支払いは勝沼ワイナリー商品到着時に、椀子ワイナリー商品を含めた合計金額（上記合計金額）をお支払いいただきます。

※1つのお届け先でのご注文商品金額合計が20,000円（税込）以上の場合は1個口分が送料無料となります。プレステージ・パスポート・メンバーの方は送料無料となりますのでパスポートに記載されているプレステージ・パスポート番号を忘れずに注文用紙にご記入ください。ご注文商品金額が20,000円（税込）未満のご購入の場合、送料として全国一律6本まで950円、12本まで1,250円がかかります。

※なお、上記の「料飲店を応援しよう」の企画に賛同いただき、申し込み書にご記入いただいた方には、ご購入金額にかかわらず送料無料とさせていただきます。

また、代引き手数料として1万円以下は330円（税込）、3万円以下は440円（税込）、10万円以下は660円（税込）をご負担いただきます。

※プレステージ・パスポート特典の優待価格は適用外となります。あらかじめご了承ください。

※WEBのお申し込みにはシャトー・メルシャン・クラブへの「新規会員登録/ログイン」が必要となります。

※蔵出しワイン販売クーポンをお持ちのお客様はお手持ちのクーポンコードをご記入ください。

※限定生産品につき品切れの際はご容赦の程お願いいたします。

※お預かりした個人情報は、メルシャン株式会社が適切に管理し、年齢確認、お問い合わせ、商品の配送に利用いたします。また、お客様サービス向上のため、個人を特定しない統計情報としても活用いたします。お客様の個人情報をお客様の同意無しに業務委託先以外の第三者に開示・提供することはありません（法令などにより開示を求められた場合を除く）。

※お客様の個人情報の取扱いにつきましては、下記の個人情報の保護をご参照ください。

<https://www.kirinholdings.co.jp/privacypolicy/>

### お支払い方法

#### 代金引換のみ

（商品到着時にお支払い 現金 or クレジットカード）

勝沼ワイナリー・椀子ワイナリー両方の商品をご購入の場合、お支払いは勝沼ワイナリー商品到着時に、椀子ワイナリー商品を含めた合計金額（上記合計金額）をお支払いいただきます。

### お申込メ切

2020年6月22日（月）WEBまたは、FAX・メール受信分まで

FAX：0553-44-0428 メール：chateaumercianclub@mercian.co.jp

### お問い合わせ

シャトー・メルシャン勝沼ワイナリー ビジターセンター

TEL：0553-44-1011（9：30～16：30 休館日：6/9（火）・16（火））



ストップ！20歳未満飲酒・飲酒運転。お酒は楽しく適量で。

妊娠中・授乳期の飲酒はやめましょう。のんだあとはリサイクル。



[www.chateaumercian.com](http://www.chateaumercian.com)