

「シャトーマルス 白根 甲州 シュール・リー 2023」が 「第 28 回ジャパン・ワイン・チャレンジ(JWC)2025」で 「金賞」、「最優秀ベストバリュー日本の白ワイン」を受賞

本坊酒造株式会社(本社:鹿児島市、社長:本坊和人)マルス穂坂ワイナリー醸造の「シャトーマルス 白根 甲州 シュール・リー 2023」(Alc12%/内容量 720ml/瓶詰本数 6,000 本/参考小売価格 1,857 円(税込))が、東京で開催された「第 28 回ジャパン・ワイン・チャレンジ(JWC)2025」において、「金賞」を受賞。さらに品質と価格のバランスを評価され「最優秀ベストバリュー日本の白ワイン(価格帯 1,000~1,999 円)」を受賞いたしました。本坊酒造では、JWC2025 において金賞 1、銀賞 1、銅賞 5、合計 7 アイテムのワインが賞を受賞しております。



南アルプス市(旧白根町)は、甲府盆地の西部に位置する山梨県内でも有数のぶどう産地です。南アルプスを源とする扇状地は、砂れき質と粘土質の土壌が混じり合った、たいへん水はけの良い、ぶどう栽培に理想的な斜面層を形成しています。また「原七郷は月夜にも焼ける」といわれるほど乾燥した特有な土質と昼夜の気温差は、旨味のある引き締まったぶどうを育てます。

マルスワインでは、この白根地区を辛口ワインに適する産地として選び、シュール・リー製法により白根産甲州種の特徴を十分にひきだし、清涼感のある酸味と余韻を持った、味わいの※シュール・リー製法: 発酵後の酵母とじっくりとワインを寝かせることにより、フレッシュ感とコクをもたらす製造方法です。

審査員コメント

トラディショナル・メソッドによるオートリシス、フェネルの香り。ピュアで繊細。強さがありながらもバランスが良く、美しくエレガント。唯一無二のワイン。

〔第 28 回ジャパン・ワイン・チャレンジ(JWC)2025 受賞結果〕

【シャトーマルス 白根 甲州 シュール・リー 2023】: 金賞、最優秀ベストバリュー日本の白ワイン(価格帯 1,000~1,999 円)

【シャトーマルス 甲州 ヴェルディーニョ 2024】: 銀賞

【シャトーマルス 穂坂日之城キャトル・ルージュ 2022】: 銅賞

【シャトーマルス 穂坂日之城カベルネ&メルロー遅摘み 2021】: 銅賞

【シャトーマルス 穂坂収穫 プラン 2023】: 銅賞

【シャトーマルス 穂坂マスカット・ベリーA コールド・マセレーション 2023】: 銅賞

【甲州 オランジュ・グリ スパークリング 2024】: 銅賞

<ジャパン・ワイン・チャレンジについて>

ジャパン・ワイン・チャレンジ(Japan Wine Challenge)は独立したワイン審査会として 1997 年に設立されました。第 28 回目を迎えたジャパン・ワイン・チャレンジは、東京で開催され、マスター・オブ・ワイン並びに、国内外から集まったトップワイン専門家からなる審査員団による審査の下、世界より出品されるワインに対しそれぞれのスタイルに応じたテイastingが行われ公平に審査されます。ジャパン・ワイン・チャレンジは、日本のみならずアジアにおいて、最も歴史があり、最もプロフェッショナルで格式のある国際ワイン・コンペティションであり、ここで賞を獲得することは世界中のワイン業界で認められることになります。本年は世界 17 か国から 1,000 点を超す出品がありました。

ジャパン・ワイン・チャレンジ公式ウェブサイト: <https://japanwinechallenge.com/ja/>

【本件に関するお問い合わせ先】

本坊酒造株式会社 広報・法務課 鹿児島市南栄 3 丁目 27 番地
(〒891-0122) TEL099-822-7003 FAX 099-210-1215