

「シャトーマルス カベルネ・ペリーA 穂坂収穫 2015」が 「第 20 回ジャパン・ワイン・チャレンジ 2017」で金賞及び 日本の最優秀赤ワインとしてリージョナル・トロフィーを受賞

本坊酒造株式会社(本社:鹿児島市、社長:本坊和人)マルス山梨ワイナリー製造の「シャトーマルス カベルネ・ペリーA 穂坂収穫 2015」(Alc12%/内容量720ml/瓶詰本数58,500本/参考小売価格1,782円(税込))が、東京で開催された「第20回ジャパン・ワイン・チャレンジ(JWC)2017」において、金賞を受賞。さらに、日本の最優秀赤ワインとしてリージョナル・トロフィーを受賞いたしました。本坊酒造では、JWC2017にて、金賞1、銀賞1、銅賞4の合計6アイテムのワインが賞を受賞致しております。



シャトーマルス・シリーズは、世界に通じるワインを目指し、「芳醇な味わいと優雅な薫りのハーモニー」をテーマに、自社農園である「穂坂日之城農場」をはじめ、山梨の土壌が育む葡萄から、個性ある高品質のワイン造りに取り組んでまいりました。「シャトーマルス・カベルネ・ペリーA穂坂収穫」は、穂坂産カベルネ・ソーヴィニヨン種とマスカット・ペリーA種の持つ「力強さ」と「柔らかさ」の2つの個性を、フランス産樅樽による熟成を経てひとつに調和させることにより、「ほのかに樽香が漂う」「均整のとれた」味わいで、マルスの赤ワイン造りにおける「基本」となる自信作になります。

この度、日本の最優秀赤ワインとしてシャトーマルスの代表銘柄である「カベルネ・ペリーA 穂坂収穫」が受賞できたことは、弊社にとって大変名誉なことであり、日本でも有数の日照時間を誇る広大な山麓と裾野という穂坂地区の素晴らしい財産を活かした30年以上にわたる原料葡萄栽培、高品質ワイン醸造への取り組みが、総合的に高く評価され、それにかかわる多くの皆様、日頃よりご愛飲いただいているお客様のお陰と、心より深く感謝申し上げます。

2017年11月、本坊酒造では穂坂地区に醸造拠点として「マルス穂坂ワイナリー」を竣工致します。ワイナリー施設を構えることで、さらなる品質向上をはかり、風土の味を活かしたワイン造りに邁進し、日本のワイン文化の向上と穂坂地区のブランド化推進に貢献していきます。今後とも何卒よろしくお引き立て賜りますようお願い申し上げます。

【第20回ジャパン・ワイン・チャレンジ(JWC)2017 受賞結果】

【シャトーマルス カベルネ・ペリーA 穂坂収穫 2015】：金賞及び、リージョナル・トロフィー

【穂坂シャルドネ スパークリング 2009】：銀賞

【シャトーマルス・プレステージ 甲州樽発酵 2016】：銅賞

【シャトーマルス 甲州穂坂収穫 2016】：銅賞

【穂坂メルロー スパークリング ロゼ 2016】：銅賞

【マルス 甲州スパークリング 2015】：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20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レベルのプロフェッショナル審査員30名による審査の下、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स्टイング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・コンペティションになり、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30カ国から1,766点に及ぶ出品がありました。

【本件に関するお問い合わせ先】

本坊酒造株式会社 総合企画マーケティング部 鹿児島市南栄3丁目27番地
(〒891-0122) TEL099-822-7003 FAX 099-210-1215