

鳥居平今村 

鳥居平今村

霊峰柏尾山に抱かれた
日本のグラン・クリュ級三大地帯
「菱山く鳥居平く柏尾山南方」
世界に誇る偉大なテロワール
その真価を知る



和の讃歌

世界トップレベルに挙げられるボルドーの五大シ

ヤトーやカリフォルニアのオーパス・ワン等とは趣を異にし、

「一目見て、絶世の美女」というのとは異なる「純和製ワイン」

鳥居平今村のワインに代表されるように、味わいにおいて激しい主張をしない「純和製ワイン」が海を越えて世界にゆこうとする時、その奥ゆかしくも深い日本的「ものづくりの思想」によって創られる「造形美」を如何に理解されるかが、多くの造り手の壁となる。

時に、欧米のワインに比べて大柄でパワフルではないことへのある種の劣等感は、日本の個性ではなく、世界のグローバル・スタンダードの嗜好に、いかに追従できるかという競争へと走らせる。

「鳥居平今村」は、敢えてワインのグローバルゼーションの波に

乗ろうとするのではなく、農産物としてのワインの魅力、即ち、

「多様性」や「ユニークネス（日本固有の土地の個性、葡萄の個性、ワインの個性、人の個性）」を伝え、楽しむことで、

ファインワインを正しく鑑賞したいと願う。

「鳥居平今村」のワインは日本固有の品種から。さらに、霊峰柏尾山に抱かれた《日本のグラン・クリュ級三大地帯》、

「菱山」鳥居平、柏尾山南方の畑を中心に、勝沼地区内で収穫された葡萄に限定。化学肥料は使用せず、有機的な栽培から醸造、販売までを自らが手掛ける、ドメーヌの哲学を尊重する。全て日本のモノで表現し、偉大なテロワールから得られる「日本の価値」を形にしたいと願う、《和の讃歌》の提唱。

そして今、「鳥居平今村」のワインが、海を越えて世界にゆく時、私たちは日本の誇りとしてこう呼ぶ《日本のアイコン》



「純和製」ワインの原料も、ものづくりという思想においても、日本らしさを追求した日本のアイコン、「鳥居平今村」

とりわけ甲州に代表される、研ぎ澄まされたヒュアリティ、グラスの中に作られる静寂、美の気配。ワインという液体そのものに加え、その「気配」さえ楽しむことを許された贅沢な時間は、わたしたち日本人に与えられた悦び。

強いアタック、アルコール、パワーを伴い、ワインから激しく主張してくる欧米のワインとは異なり、絹織りのように幾重にも紡がれた繊細で緻密な味わいには、大海のような深さと同時に、やわらぎを感じる。自ずと、お料理とのマリアージュや、ワインの背景に横たわる詩情的なイメージーションが掻き立てられる。

「鳥居平今村」を語るには、飲み手の観賞力さえ問われる。

欧米の追従ではない、「純和製」ワイン。日本の美と価値観を表現する「鳥居平今村」は、飲む芸術の域へと至る。

「鳥居平今村」のワインを口にし、「本物の日本ワインの素晴らしさ」、「本物の日本ワインの価値」を国内外の人が知る時、日本のワインの歴史は必ずや大きく動いてゆく。

今こそ日本に、世界に響き渡らせたい「和の讃歌」

～鳥居平今村～

日本らしさを愉しむワイン

～鳥居平今村～

ある酒蔵の名杜氏の言葉。

「私が造りたい日本酒は、日本の春の情景のような酒である」

日本人ならば、「日本の春の情景」とは、白や鮮やかなピンクでもない淡さや撫子色、加えて、冷たさや熱さの肌感でもなく、香りがあるとすれば、仄かに匂うような、全陰でも全陽でもない、中庸ゆえの美しさとやわらぎを思い起こすだろう。

日本人の個性も同様に、欧米人のような激しい主張はしないものの、深い哲学と思想を持ち、相手を慮った柔らかな物言いをする。

これは、私たち日本人が、精神世界で重きを置く「中庸の美学」であり、「和」である。

大陸文化は、広大な土地に圧倒的な存在感のある建造物を築く文化であり、言い換えるなら、広い空間に巨大な何かを造る文化。

一方、日本の場合、狭い国土の限られた空間に、モノ以上の何かを創ろうとする文化と考える。

例えば、世界文化遺産に登録される京都の龍安寺。

草木を用いず、白砂と石だけで表現された枯山水の石庭で有名だが、その限られた簡素な空間にあって、見る者には大海の深遠ささえイメージさせる。

高度な文化とは、洗練、緻密、精緻。

物がもたらす物理的な意味作用を超越し、イメージーションに訴えかけてくるもの。

同じく、ワインに日本らしさを考えた時、

それはやはり強烈な個性ではなく、中庸を得た個性。先述の春の情景のように、詩情に訴えてくるワイン。

アルコールの低い甲州種に代表されるように、物理的な味わいの幅は狭く、欧米産に比べて大柄でパワフルではないが、その狭い範囲の中に、幾重もの味わいが、絹織りのように折り重なった精緻の極致。

ワインがあることによつて、その空間やお料理が、数次元の広がりを見せるような存在感と味わいこそが、日本の高度な文化的価値を表すと考える。

実は日本以外にも、この日本の中庸の美学を湛えるワインがある。

それが「ロマネ・コンティ」。

ラ・ロマネ、ロマネ・サン・ヴィヴァン、ラ・グランド・リヌ、リシフルといった、隣接する特級群の秀逸さを全て併せ持つような「中庸の徳」を備える。

日本の美学と価値を表現する「鳥居平今村」を味わうことは、日本を愉しむこと。

「鳥居平今村」を大いに愉しむには、やはり飲み手の観賞力も問われそうだ。



鳥居平今村がこだわる日本の固有品種

甲州

研ぎ澄まされた繊細で精妙な味わい。
和の味覚と最高に相性の良い日本唯一のヴィニフェラ種。



礫の多い土壌からは、味わいに豊かなミネラル感が与えられ、また、富士山からの冷涼な笹子下ろしが吹き抜けるため、しつかりとした酸味を持ち、涼しげな風味を纏ったワインとなる。

日本のグラン・クリュと讃えられる柏尾山裾野に広がる鳥居平一帯の急斜面の畑からは、圧縮された固い粘土土壌で水捌けが良く、葡萄の凝縮度の高い「バラ房」となる。

果皮はグレーがかったピンク色。ワインは研ぎ澄まされたような透明感があり、香り、味わい共に繊細、穏やかな酸を持つ。織細で精妙な味わいは、食事と合わせることで、素材の持ち味を一層引き立たせ、とりわけ和食との相性は素晴らしく、「由汁」「わさび」「醤油」によく合う。

果皮はグレーがかったピンク色。ワインは研ぎ澄まされたような透明感があり、香り、味わい共に繊細、穏やかな酸を持つ。

8世紀、東大寺建立に力を尽くした高僧、行基が霊峰柏尾山を訪れ、大善寺を建立。薬師如来のお告げを受けた行基により、大善寺に植えられたのが始まりとされ、文献には太閤秀吉も口にしたこと、記されている日本古来の品種。

トルコからカスピ海南部が原産と言われ、奈良時代にシルクロードを通り、唐の国から日本に渡ったと言われる日本唯一のヴィニフェラ種（欧州葡萄）。

ワイン専用葡萄、豊かな酸味とボディが特徴。

寒暖差が大きくミネラル土壌の鳥居平のテロワールからは、
100年以上の驚愕的な熟成力をもたらし
「ブラック・クイーン」が生まれる。

黒妃



1927年、日本のワイン用葡萄の父」と称される川上善兵衛が、ベイリー種とゴールデンクイーン種の交配によって生み出した。

ワイン醸造専用の葡萄として栽培されるため、食用葡萄とは異なり、凝縮度の高い小粒の実をつけるように作られる。

果皮が濃黒紫色で厚く、豊かな酸味とボディがあり、熟成力をもたらし。ラブルスカ系の青みやタンニンがあり、若い時は「カベルネ」のようなニアンスが特徴。

熟成につれて、タンニンが落ちてくると、しなやかな果実味と酸味、可憐な赤い果実や薔薇のような気品ある香りにスパイス感を併せ持つ、どこなく謎めいた複雑な印象を帯び、まるで「ピノ・ノワール」を連想させるワインとなる。

今村家では代々、日照豊かな南西向き斜面で葡萄がよく熟し、冷涼な笹子下ろしの影響で寒暖差が大きく葡萄にしつかりとした酸が残る、礫の多いミネラル土壌を持つ特別なテロワール「鳥居平」の地にこのブラック・クイーンを植えてきた。

そのワインは百年以上の時を経て今もなお見事な熟成を経る。

マスカット・ベイリーA

シャンボール・ミュジニーのような清楚な果実味、
透明感のある緻密な酸とミネラル感を持つ
美しい赤ワインを生み出すマスカット・ベイリーA



菱山ルージューが生み出される畑は、歴史的銘畑「菱山鳥居平」に隣接する日照豊かな南西向きの斜面中腹下部にあり、シャンボール・ミュジニーを想わせる清楚な赤系の果実味、透明感のある酸とミネラルを持つ、実に美しいワインとなる。

鳥居平今村では、ワインを造る目的のためだけに栽培をするため、凝縮度の高い優れた小粒の葡萄となる。そのため、マセラシオン・カルボニックを行わずに「菱山ルージュー」を造る。

農協で販売されるマスカット・ベイリーAの多くが食用に転用されるため、食用として美味しい果汁が多い瑞々しい葡萄からワインが造られることが多い。そのため、現代日本ワインの父、麻井宇助氏も抽出しすぎないよう、マセラシオン・カルボニックを行うことを推奨していた。

耐寒性があり、菌性の病害に強いことから、高温多湿の日本では栽培がしやすい。果皮は濃いピンクで厚いが、程よい口当たりと酸味を持つ。

ブラック・クイーン同様、1927年、川上善兵衛により、ベイリー種とマスカット・ハンブルグ種を交配し生まれ、1940年に生食・醸造用品種として発表され、全国各地で栽培されるようになった。



ファミリー・ビジネスとして日本一のワイナリーを築いた ～今村家物語～



四代目 今村英香
(2010～)



三代目 今村英勇
(1963～)



二代目 今村米蔵
(1916～)



初代 今村興三郎
(1877～)

2007年、シャトー勝沼から「日本が誇るフラインワイン」として誕生した鳥居平今村。そのシャトー勝沼が、「今村葡萄酒醸造場」として創業したのは1877年(明治十年)。西郷隆盛を中心とした西南戦争が起り、アメリカのトーマス・エジソンが蓄音機を発明した年である。

また、北海道大学の前身である札幌農学校の初代教頭、クラーク博士が、かの有名な言葉を残し日本を離れた年でもある。

「少年よ、大志を抱け」

この言葉通り、葡萄栽培家であった今村興三郎氏は渡仏し、ブルゴーニュに留学。ワイン造りについて学ぶ。

帰国後、甲州街道沿いで製造販売を行ったのが始まりである。興三郎氏の着眼点は素晴らしく、商売は成功を遂げ、大正(1912～)に入ると醸造所の規模を拡大し、葡萄園の拡張を行う。

1940年(昭和十五年)、興三郎氏の息子、米蔵氏の代になると、県の政策に従い、家族経営の醸造所から組合組織に変更、「勝沼第四区 葡萄酒共同醸造組合」と名を変える。

米蔵氏は葡萄酒醸造の拡大とともに、農民の経済的・社会的地位の向上、農業生産力の増進を図るための農業振興(葡萄栽培振興)にも力を入れ、1947年(昭和二十二年)、勝沼農協(農業協同組合)を設立。初代組合長となり、葡萄酒の醸造設備の近代化を計った。

1963年(昭和三十八年)、国の通達により組織法人を変更することになり、米蔵氏の息子、三代目の英勇氏が、株式会社シャトー勝沼を設立。
2010年から三代目長女英香氏がシャトーを継承し、現在に至る。

日本のフラインワイン発祥の地 勝沼繁栄の時代を支えて

戦後の勝沼復興の立役者でもある三代目当主、今村英勇氏。日本一魂を込めて丁寧な仕事をする、日本の「職人派ヴィンロン」である。

130年以上続く今村家の中でも、醸造からワインの販売まで、天性の才覚を発揮し、シャトー勝沼をファミリー経営によるワイナリーとしては、日本一の規模にまで築き上げた、まさに「家族のヒーロー」(英勇「えいゆう」)である。

現在のシャトー勝沼の成功と繁栄だけを知る者には、英勇氏が裕福な名門一家に育ったお坊っちゃんのように見えるが、シャトー勝沼を設立した当時は、先代が作った莫大な負債を抱えての出発であった。その規模は、当時所有していた全ての畑、醸造所を売却しても一生返済することができないほどの、途方もない額であったという。

そんな今村家との結婚に際し、英子夫人は、家族の猛反対にもかかわらず、英勇氏の人並はずれた才覚や情熱、行動力を見抜き、一片の迷いもなく結婚することを決めたという。

英勇氏は、英子夫人の期待通り、すぐに持ち前の才覚を発揮。次々と新しい商品を開発し、大手物流問屋を介して全国へと販売網を広げ、シャトー勝沼は目覚ましい発展を遂げる一方、自身のビジネスの成功は、勝沼町の繁栄と共に成し遂げられることを希望してきた。勝沼のワイン産業、果樹(葡萄)栽培を通しての農業、そこに生きる人々の暮らしを支えてきた、最大の功労者の1人である。



4代目英香氏に受け継がれる想い

勝沼の地に生まれ、葡萄栽培家として育った英勇氏を成功者へと導いた言葉。「自然や農家と共にこの地で生きてゆく」こと。

勝沼町の葡萄栽培家が丹精を込めて育てた葡萄を、優れたワインという形に変えて販売し、未来永劫この地で繁栄してゆきたいという考え。

その背景には、かつての勝沼の多くの醸造所では、勝沼産の葡萄ではなく、海外から輸入する濃縮ジュースを使用してワイン造りを行っていたという現実があった。

一方、シャトー勝沼は、長年に亘り、勝沼地区の各農協における最大の葡萄購入者であり、且つ、最も高い金額で買い取ることで知られていた。

同社の最高峰ブランド、「鳥居平今村」を立ち上げた際も、「鳥居平」一帯に関わらず、昔からの契約葡萄栽培農家との付き合いを継続した。

100%ドメーヌ(自家栽培・醸造・瓶詰・販売)であることに、こだわりはない。ドメーヌの哲学は尊重しながらも、これまで共に生きてきた葡萄栽培農家と、これからも共に繁栄し、歩んでゆきたいと願った所以である。

「英勇物語」とは、「家族のヒーロー」であるだけではなく、「勝沼のヒーロー」にならんと歩んできた英勇氏の軌跡。

二十五歳で父の事業を継いだ時、斜陽にあつたワイナリーは、日出ずるが如く、再び日本の頂点へ昇った。

四代目英香氏に継承した今も、大地の実り、支えてくれる人たちの「感謝」の気持ちを持ち続け、毎年家族と共に、行う葡萄の剪定を欠かしたことはない。

日本のワインに、そして、鳥居平今村に、新しい挑戦の時代がやってきた。



勝沼鳥居平

柏尾山南方

～1,300 年前の古代信仰時代から続く
「鳥居平焼き」周辺の絶好の南向き斜面の畑～

～日本古来のワイン用葡萄(甲州)発祥の地
かつては大善寺寺領であった由緒正しい畑～

❖ 勝沼鳥居平のテロワールの特徴

- 鳥居平地区の中でも鳥居焼き周辺の最上の南向き斜面中腹部～上部(標高 450-500M)に畑を持つ。
→ 葡萄がよく熟す。
- 富士山から吹き降ろす笹子下ろしの影響を強く受け、朝晩の寒暖差が大きい。
→ 葡萄にしっかりと酸が残る。
- 急斜面上部で表土が薄く、圧縮した粘土と花崗岩やシストの礫の多い土壌。
→ 水捌けが良く、熟度の高い葡萄となる。
→ ワインにミネラル感が与えられる。

❖ 勝沼鳥居平のワインの特徴

<厚みのある果実味、
ボディ&酸共に優れた壮大なワイン>

→ “ル・モンラッシュ” 的ワイン

❖ 柏尾山南方のテロワールの特徴

- 【柏尾山南方のワイン】
勝沼地区柏尾の中でも大善寺周辺、V 字谷の開けた真南向き斜面中腹部～下部の畑(標高 300-400M)及び、斜面中部(標高 300M)山梨県の文化財「祇園の滝」周辺の畑。
→ 葡萄がよく熟す(甲州は赤系のグリの果実味が表れる)
→ 祇園の滝周辺はマイルドな湿度の影響を受けるマイクロクリマが生み出される。
- V 字谷の開けたヴァレイの入口にあり、富士山から吹き降ろす笹子下ろしの影響をダイレクトに受け涼しく、朝晩の寒暖差が大きい。
→ 葡萄にしっかりと酸が残る。
- 花崗岩やシストの礫は見られるが、比較的肥沃な土壌。
→ ワインにふくよかさとミネラル感が与えられる。

❖ 柏尾山南方のワインの特徴

<やや赤系の(グリ)の果実味と高い酸>

→ “バトルル・モンラッシュ” 的ワイン

鳥居平今村のワインが生み出される

霊峰柏尾山に抱かれた「グラン・クリュ級三大地帯」

〈菱山～鳥居平～柏尾山〉

菱山

(菱山)鳥居平

～勝沼ぶどう郷駅、ぶどうの丘の日照面の良い畑から、
多くのワイナリーが別格キュヴェを造る「菱山」～

❖ 菱山のテロワールの特徴

- ・ 菱山地区は大部分が西向き斜面の高い標高(350-600M)にあるが、鳥居平今村では歴史的銘畑「(菱山)鳥居平」側の日照に優れた南西向き斜面上部(標高 550M)に畑を持つ。
→ 葡萄がよく熟す。
- ・ 勝沼地区で最も標高が高いため、
冷涼で朝晩の寒暖差が大きい。
→ 葡萄にしっかりと酸が残る。
- ・ 急斜面上部で表土が薄く、
圧縮した粘土と花崗岩やシストの礫の多い土壌。
→ 水捌けが良く、熟度の高い葡萄となる。
→ ワインにミネラル感が与えられる。

❖ 菱山のワインの特徴

＜豊かな酸とミネラル、垂直性＞

→ “シュヴァリエ・モンラッシェ” 的ワイン

～「白大蛇伝説」として伝わる“日本ワイン発祥の地”
「徳川献上品」の歴史が物語るテロワールの秀逸性～

❖ (菱山)鳥居平のテロワールの特徴

- ・ 鳥居平地区の中でも日照に優れた南西向き
斜面中腹部(標高 450M)に畑を持つ。
→ 葡萄がよく熟す。
- ・ 富士山から吹き降ろす飢子下ろしの影響を受け、
朝晩の寒暖差が大きい。
→ 葡萄にしっかりと酸が残る。
- ・ 急斜面上部で表土が薄く、
圧縮した粘土と花崗岩やシストの礫の多い土壌。
→ 水捌けが良く、熟度の高い葡萄となる。
→ ワインにミネラル感が与えられる。

❖ (菱山)鳥居平のワインの特徴

＜緻密で繊細な酸と柔らかな果実味、品格ある余韻＞

→ “モンラッシェ” 的ワイン

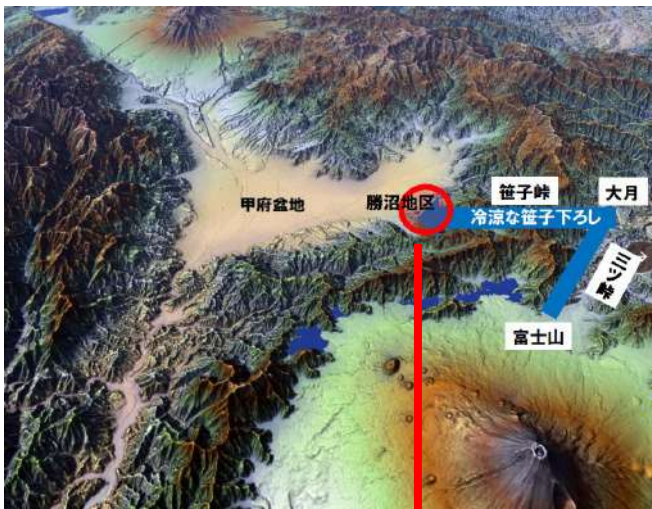
LOCATION

甲府盆地東部、富士山からの冷涼な笹子下ろしが吹き抜ける
「勝沼地区」の中でも、笹子下ろしの影響を最も強く受ける
〈勝沼地区最東部〉柏尾山裾野に広がる畑。



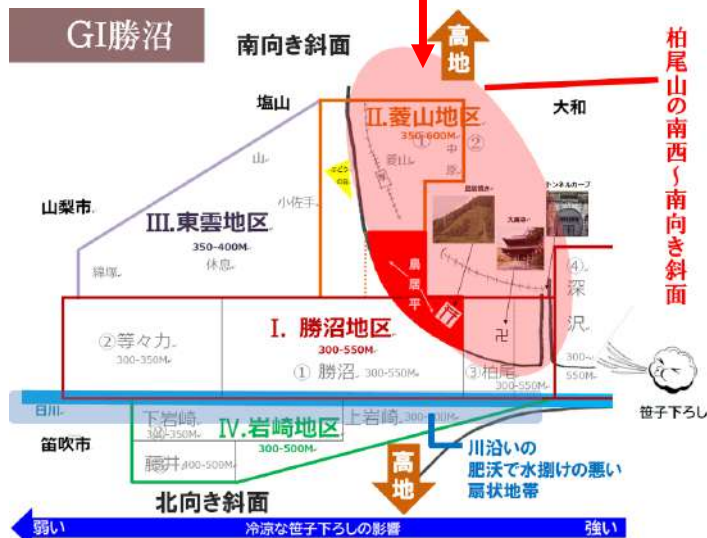
甲府盆地東部
＝勝沼地区

〔勝沼地区を吹き抜け、甲府盆地へ流れ込む冷涼な笹子下ろし〕



〔勝沼地区最東部に位置。〕

勝沼地区の中でも最も笹子下ろしの影響を受ける
柏尾山の裾野に広がる〈菱山～鳥居平～柏尾山南方〉



- GI勝沼
- I.「勝沼地区」
 - ①「勝沼」
 - ②「等々力」
 - ③「柏尾」
 - ④「深沢」
 - II.「菱山地区」
 - ①「菱山」
 - ②「中原」
 - III.「東雲地区」
 - IV.「岩崎地区」
- 柏尾山を取り囲む
グラン・クリュ地帯

【地形】

TOPOGRAPHY

- ・ 柏尾山の裾野、標高 300-600M に広がる畑。
- ・ 西向き(菱山)～南西向き(鳥居平)
～真南向き(柏尾山南方)斜面。



菱山

【概要】

- ・ 標高 350-600M
- ・ 西～南西向き斜面

【鳥居平今村の所有畑】

- ・ 標高 550M
- ・ 南西向き急斜面

菱山鳥居平

【概要】

- ・ 標高 350-500M
- ・ 南西向き斜面

【鳥居平今村の所有畑】

- ・ 標高 450M
- ・ 南西向き急斜面

勝沼鳥居平

【概要】

- ・ 標高 350-500M
- ・ 南向き斜面

【鳥居平今村の所有畑】

- ・ 標高 450-500M
- ・ 南向き急斜面

柏尾山南方

【概要】

- ・ 標高 300-400M
- ・ 真南向き斜面

【鳥居平今村の所有畑】

- ・ 標高 300-400M
- ・ 真南向き緩斜面

【テロワール】

TERROIR

グラン・クリュ級のワインを生み出す
日本のワイン産地の問題を全て克服する稀有なテロワール。

【日本のワイン産地の問題点を全て克服する鳥居平一帯のテロワール】

日本の産地の問題点		日本では稀有な鳥居平のテロワール
1.ドイツ並みに少ないラディエーション (太陽放射エネルギーが少なく、よく熟さない)	→	勝沼の中でも〈南～南西向き〉の畑 ＝日照時間が長く、日照量豊富
2.ナパ並みの高い積算温度 2000 (トスカーナ 2200, ナパ & 勝沼 2000, アコンカグアアルト 1800, ボルドー 1500, ブルゴーニュ 1200)	→	「笹子おろし」の冷涼な風影響 ＝朝晩の寒暖差が大きく、糖度&酸度高いレベル
3.雨が多く湿気が高い (＝カビによる病害、晩腐、水膨れ)	→	・台風も少なく年間降水量が少ない 【1,200mm】⇔日本平均【1.600mm】 ・「笹子おろし」の冷涼な風で乾燥 急斜面の畑で水捌け良い →雨や病害を恐れず、ゆっくりと収穫を待てる
4.肥沃な土壌 (食用には良い。ワインは重くなりがち。 表土にカビも発生しやすい)	→	圧縮された粘土土壌＋「礫」 →「礫」の多い痩せた土壌で水はけも良い
5.ミネラルが少ない土壌&軟水	→	日本には珍しいミネラルを与える「礫」 →ワインにストラクチャー、余韻、熟成力をもたらす



1. ◇ 日本一長い日照時間
(2,200 時間⇔日本平均 1,900 時間)
◇ 日照豊かな南～南西向き斜面

結果 葡萄がよく熟す（糖度が上がる）



2. 富士山からの冷涼な笹子下ろしによる
昼夜の大きな寒暖差

結果 葡萄にしっかりとした酸が残る
(=糖度&酸度共に高いレベルを保つ)

3. ◇ 冷涼な笹子下ろしが吹き抜け
乾燥する(湿度を低く保つことができる)
◇ 台風も少なく年間降水量も少ない
【1,200mm】⇔日本平均【1,600mm】
参考：ボルドー950mm，モーゼル 650mm

結果 葡萄にカビによる病害が発生しにくい。
雨やカビを恐れず収穫を待つことができる。



4. 日本では珍しいミネラルを与える土壌
～花崗岩やシストの「礫」～

結果 ワインに日本では珍しい
ミネラルを与える。



5. 急斜面の畑で水捌けが良い

結果 水膨れせず、凝縮度の高い葡萄になる。

クロ・ド・ヴァージョ、ロマネ・コンティ、シャンベルタン等、
偉大なワインが生みだされる土地には時代を超えて語り継がれる壮大な物語がある…

「鳥居平」世界に誇る神がかった伝説の数々

1. 甲州葡萄発祥の地 ～柏尾山・大善寺～



日本固有の葡萄品種、甲州。トルコからカスピ海南部原産と言われる、ヴィティス・ヴィニフェラ種。

718年、日本最初の大僧正の位を与えられた行基は、仏教の一般民衆への不況を禁じた僧尼令を破り謹慎中の身であった際、こっそりと畿内を離れ、甲斐の国を訪れた。現在の勝沼町柏尾の地に到り、谷間から山を見上げると、崖の上に大きな岩があり、そこで妄想すると、右手に葡萄を持ち、左手に法印を結んだ薬師如来が現れたという。感動した行基は、薬師三尊を祀る寺、大善寺を建立し薬園を拓く。甲州葡萄を植え、薬として葡萄を食すことの普及につとめた。現在も大善寺は日本で唯一葡萄を手にする葡萄薬師を安置する「ぶどう寺」として知られる。

この大善寺から斜面を下りた、菱山地区南部の「菱山鳥居平」から、勝沼地区勝沼にある「字鳥居平（勝沼鳥居平）」を含む約70ヘクタールが、勝沼の中でも別格の地、「鳥居平」として、古くから地元の葡萄栽培家の間で崇められてきた。



4. 「江戸城献上品」として



珍重された鳥居平の葡萄

鳥居平の秀逸性を物語る歴史的裏付けとして、鳥居平の葡萄は「特上品」として、徳川幕府に献上されていた史実がある。収穫後、江戸城までの120キロの距離を運ぶ際、摘みたての爽やかな酸味が失せてしまう葡萄が多い中、鳥居平で収穫された葡萄だけが、鮮度の高い上質な酸味を保っていたことから、将軍への献上品に選ばれたという。



2. 菱山鳥居平「白大蛇伝説」

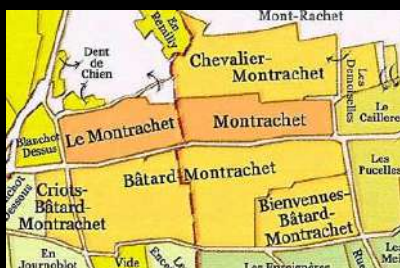
～日本のワイン造り発祥の地～

勝沼町鳥居平地区からの伏流水が流れる大きな沢として古くから知られる柏尾山の一心坊沢。この沢には、大蛇が住みつき、夜になると鳥居平の葡萄畑へ行き、葡萄を大量に飲み込み、大櫓穴ぐらに戻っては、根元の窪みに飲み込んだ葡萄を吐き出していた。大蛇から吐き出された葡萄は、自然発酵して窪みの中で葡萄酒になり、これを人々が真似てワインを造り、勝沼のワインの歴史が始まった



毎年5月8日に開催される「藤切り祭」御神木に吊された大蛇に見立てた藤蔓を大蛇修験者が切り落とす。

5. ブルゴーニュと同じく隣接する畑毎のテロワールの個性が異なる「リューディ」の存在



3. 古代信仰の時代から

一千年以上続く「鳥居焼き」

甲斐の地を治めた武田信玄公も見届けたであろう柏尾山大善寺の鳥居焼き。かつては盆の精霊送りとして行われていたが、現在は、毎年10月第一土曜日、葡萄の収穫を祝うお祭りで行われる。



武田 信玄
(1521-1573)

鳥居平今村 



ブルゴーニュの銘醸産地の如き
区画毎のテロワールの真の偉大な個性を表現

2021年7月

鳥居平今村 「リューディ・シリーズ」新発売

日本ワインの新たな歴史の1ページが開かれる...

2021 年 7 月 「リューディ・シリーズ 2020」 新発売

(赤ワインは 2019 年ヴィンテージ)



菱山

豊かな酸とミネラル
垂直性のあるワイン

“シュヴァリエ・モンラッシェ”
的ワイン
(菱山プラン)



小売価格(税別) ¥2,700

「菱山プラン」 2020

「菱山ルージュ」 2019



(菱山)鳥居平

緻密で繊細な酸
柔らかな果実味
品格ある余韻

“モンラッシェ”的ワイン
(鳥居平プラン)



¥6,000

小売価格(税別)

【菱山鳥居平
特別単一区画】

「上菱平園場」 2020



¥3,000

小売価格(税別)

「鳥居平プラン
キュヴェ・ヒデカ」 2020

「鳥居平ルージュ
キュヴェ・ハナ」 2020

勝沼鳥居平

厚みのある果実味
ボディ&酸共に優れた
壮大な白ワイン

“ル・モンラッシェ”的ワイン



小売価格(税別) ¥2,900

「勝沼鳥居平プラン」 2020



柏尾山南方

緻密で繊細な酸
柔らかな果実味
品格ある余韻

“バトル・モンラッシェ”
的ワイン



¥6,000

小売価格(税別)

【柏尾山南方
特別単一区画】

「祇園の滝園場」 2020



¥2,700

小売価格(税別)

「柏尾山南方プラン」 2020



菱山

(菱山)鳥居平

勝沼鳥居平

柏尾山南方

菱山

大部分が西向き斜面に畑が広がる菱山地区にあって、
歴史的銘畑「(菱山)鳥居平」側の
日照に優れた南西向き急斜面上部（標高 550M）
＜菱山地区のベストパート＞に畑を所有する
鳥居平今村

菱山プラン(甲州)の畑



ぶどうの丘から見る＜菱山＞の畑
徐々に標高が高まり冷涼になる
(標高350-600M)

「鳥居平今村」の菱山の畑

菱山プラン(甲州)の畑



「鳥居平今村」の所有畑
歴史的銘畑「(菱山)鳥居平」側、
菱山地区ではベストパートとなる
日照に優れた南西向き斜面の急斜面の畑

「菱山ブラン & ルージュ」

歴史的銘醸畑「菱山鳥居平」に近い
菱山地区最上区画
〈南西向き斜面の畑〉



小売価格 ¥2,700

(白：2020 年新ヴィンテージ)

(赤：2019 年新ヴィンテージ)



菱山ルージュ(マスカット・ベイリーA)の畑

＜菱山鳥居平＞

歴史的銘醸畑＜(菱山)鳥居平＞側にある、菱山地区でベストパートと言われる区画に畑を所有する。甲州は標高 500m 以上の急斜面上部にある畑。マスカット・ベイリーA は、＜(菱山)鳥居平＞に隣接する、斜面中腹下部(標高 400m)にある畑。いずれも日照豊かな南西向き斜面で葡萄がよく熟す。肥沃な勝沼平地の土壌とは異なる、粘土質に礫(れき)が混じるミネラル土壌。標高の高さに加えて、富士山からの冷たい風「笹子下ろし」の恩恵を受け、葡萄にはしっかりと酸が残り、ワインに熟成力を与える。栽培は有機肥料を使用した対処農法(リュット・レゾネ)。

菱山ルージュ

シャンボール・ミュジニーを想わせる
ピュアな赤系の果実味、
透明感のある美しい酸とミネラル。
清らかで上品なマスカット・ベイリーA

【品種】 マスカット・ベイリーA100%

【醸造】

フレンチオークで 18 ヶ月間樽熟成。
約1週間、28-30℃で醸し醗酵。
一部樽を使用し 5 カ月間熟成。

【テイasting・コメント】

シャンボール・ミュジニーのような
しなやかで優しい清楚な赤系の果実味、
透明感のあるフローラルな香り、
美しい酸とミネラルを持つ清らかで上品なワイン。

菱山ブラン

高地の冷涼さを感じる豊かな酸とミネラル
エネルギー感を伴い垂直に伸びてゆく
“シュヴァリエ・モンラッシェ的”ワイン

【品種】 甲州 100%

【醸造】

フリーラン果汁のみ、一晚低温でデブルバージュ。
ステンレスタンクで 20-23℃で発酵。
5 ヶ月間のシュール・リー熟成。

【テイasting・コメント】

全体的に黄色みを帯びた淡いイエロー。
標高の高い急斜面の畑から圧倒的な凝縮度、
豊かな酸とミネラルに支えられたしっかりと骨格、
エネルギー感を伴い長く垂直に伸びてゆく長い余韻。



(菱山) 鳥居平

＜白大蛇伝説＞として伝わる“日本ワイン発祥の地”
 ＜徳川献上品＞の歴史が物語る偉大なテロワール「(菱山) 鳥居平」
 歴史的銘畑「鳥居平」最大の所有者、鳥居平今村。
 ブルゴーニュに例えるならば、「ミュジニー」の大部分を代々所有する
 「ド・ヴォギュエ伯爵家」と同じ価値を持つ国宝級の畑。

鳥居平今村のワイナリー背後にある
「菱山鳥居平」の畑



「(菱山) 鳥居平 ブラン&ルージュ」

歴史的銘醸畑「菱山鳥居平」
徳川献上品という史実が証する
偉大なテロワールの真価を知る



小売価格 ¥3,000
(2020 年新ヴィンテージ)



「キュヴェ・ヒデカ」が造られる
字名「大明神平」と言われる
特別な区画。
畑には「大明神」を祀る祠がある。

＜菱山鳥居平＞

肥沃な勝沼平地の土壌とは異なる、粘土質に礫(れき)が混じるミネラル土壌。標高450～480mの南西向きの日当たりと水はけの良い急斜面。富士山からの冷たい風「笹子下ろし」の恩恵を受け、葡萄にはしっかりとした酸が残り、ワインに熟成力を与える。栽培は有機肥料を使用した対処農法(リユット・レゾネ)。

鳥居平ルージュ＜キュヴェ・ハナ＞

引き締まった酸を伴う、
凝縮度の高い果実味。
品格と驚異的な熟成力を備えた
日本のグラン・ヴァン

【品種】 ブラック・クイーン 100%

【醸造】

約1週間、28-30℃で醸し醗酵。
一部樽を使用し6カ月間熟成。

【テイステイング・コメント】

紫色を帯びた中程度のルビー色。
熟した木苺やブルーベリーの果実香に加えて、シナモンやナツメグのような優しいスパイス香。
熟した凝縮度の高い甘味のある果実味と骨格を形成する酸味。後半にかけて、ミネラル感が味わいを引き締める。
富士山からの冷たい風「笹子下ろし」が、
ワインに品格と熟成力となる酸をもたらす。

鳥居平ブラン＜キュヴェ・ヒデカ＞

緻密で繊細だが豊富な酸
優雅でしなやかな果実味
品格ある長い余韻
“モンラッシェ的”ワイン

【品種】 甲州 100%

【醸造】

フリーラン果汁のみ、一晚低温でダブルバージュ。
ステンレスタンクで 20-23℃で発酵(一部、樽醗酵も行う)。
6ヶ月間のシュール・リー熟成。

【テイステイング・コメント】

グリーンがかかった淡いレモンイエロー。柚子やすだちといった柑橘類の香りに加えて、香りからもミネラルのニュアンスが感じられる。優しい果実味とキレのある酸味との軽やかなバランス。
軽快で辛口の味わいは、食前酒はもちろん、お刺身や生牡蠣、白身魚の天ぷらに、レモンを搾る代わりに、ワインの酸味を合わせると、素材の旨味が引き出され、最高のハーモニーを奏でる。

歴史的銘醸畑「菱山鳥居平」
斜面中腹部の最上区画へ僅か
別格のシングル・ヴィンヤード
ヘクタール

＜菱山鳥居平特別単一区画＞
「上菱平圃場」



小売価格 ¥6,000
(2020 年新ヴィンテージ)



＜菱山鳥居平＞ シングル・ヴィンヤード「上菱平圃場」

肥沃な平地の勝沼の土壌とは異なる、粘土質に礫(れき)が混じるミネラル土壌。
標高450～480mの南西向きの日当たりと水はけの良い斜面。
鳥居焼きを臨む特級格「菱山鳥居平」の中でも中腹部のベストパート、
僅か約0.2haの単一畑。樹齢平均30年以上。富士山からの冷たい風「笹子下ろし」の
恩恵を受け、葡萄にはしっかりとした酸が残り、ワインに熟成力を与える。
栽培は有機肥料を使用した対処農法(リュット・レゾネ)。

上菱平圃場ブラン

かみひしだいら ほじょう

【品種】 甲州 100%

【醸造】

フリーラン果汁のみ、一晚低温でダブルバージュ。
翌日、ホーロータンクで発酵。発酵中は徹底した温度管理を行う。
発酵後、シュールリーの状態で旨味を引き出すため
約1か月間、1～2日に約1回の割合でバトナージュを行う。

【テイステイング・コメント】

グリーンがかった淡いレモンイエロー色。
完熟した青リンゴに、浅葱や紫蘇のような日本のハーブ、
芝生を刈ったような清々しい香り。熟れた果実味とシャープな酸味、
味わいの骨格となる太いミネラルが口いっぱい広がる非常に
長い余韻が楽しめる。



2013

世界一ソムリエ、パオロ・バッソ氏が
日本を代表する「國酒」の一つに選ぶ

2013年、リッツ・カールトン大阪にて、世界最優秀ソムリエに
輝いたパオロ・バッソ氏により、2007年ヴィンテージが
「優しさの中にもダイナミックな味わい、日本を代表する國酒」
と評価される。

2014

IAL 国際線ファーストクラス搭載

2014年7月 JAL 国際線ファーストクラスで、2008&2009年
ヴィンテージが「最高級のおもてなし」として採用される。





菱山

(菱山)鳥居平

勝沼鳥居平

柏尾山南方

勝沼鳥居平

1,300 年前の古代信仰時代から続く「鳥居平焼き」周辺、
日照豊かな南向き急斜面の鳥居平最良の区画。
富士山からの笹子下ろしの影響を強く受けることから涼しいが、
同時に日当たりが良く、高密度な果実味と太めの酸を持つ
堂々とした王道的ワイン。



鳥居焼き周辺の南向きの畑



急斜面の畑

「勝沼鳥居平ブラン」

〈2021年7月新発売〉
「鳥居平焼き」周辺、南向きの急斜面。
数々の伝説が生まれた「鳥居平」最上区画



小売価格 ¥2,900
(2020 年新ヴィンテージ)

＜勝沼鳥居平＞

肥沃な勝沼平地の土壌とは異なる、粘土質に礫(れき)が混じるミネラル土壌。標高 450-500mの南向きの日当たりと水はけの良い急斜面。富士山からの冷たい風「笹子下ろし」の恩恵を受け、葡萄にはしっかりと酸が残る、ワインに熟成力を与える。栽培は有機肥料を使用した対処農法(リュット・レゾネ)。



勝沼鳥居平ブラン

高密度で厚みのある果実味、
ボディ & 酸共に優れた壮大なワイン
どっしりとした王道の風格は
“ル・モンラッシェ的”ワイン

【品種】 甲州 100%

【醸造】

フリーラン果汁のみ、一晚低温でデブルバージュ。
20-23℃で樽醗酵(フレンチオーク)
6ヶ月間のシュール・リー熟成。

【テイasting・コメント】

東の谷から吹き抜ける冷涼な笹子下ろしの影響を受け強く受けて葡萄にはしっかりと酸が残る一方、真南向きの斜面のため日照時間が長く、葡萄はよく熟しリッチで優しい果実味を持つ。柔らかいが、礫の土壌がもたらすミネラルと酸を芯に感じる。





柏尾山南方

<甲州葡萄発祥の地>大善寺の寺領であった由緒正しい畑。
 真南向き斜面中腹部～下部の畑。
 富士山からの冷涼な笹子下ろしの影響をダイレクトに受けるV字谷の入り口。
 豊かな日照と冷涼な風が育む
 「熟した赤系グリの果実と緻密な高い酸」を併せ持つ美しい甲州が特徴。



「柏尾山南方」

かしおやまみなかた

【2020年7月新発売】
大善寺の檀家が大切に守り続けてきた伝説の畑から



「甲州葡萄の聖地」柏尾山
行基が718年に大善寺を建立し
葡萄栽培を伝えてから千年余り

小売価格 ¥2,700
(2020年新ヴィンテージ)



【菱山鳥居平特別単一区画】 ＜柏尾山南方＞

GI 勝沼「勝沼地区柏尾」の中でも甲州葡萄発祥伝説が残る大善寺の寺領であり、優れた日照条件を持つ＜南向き斜面＞の柏尾山の畑だけを「柏尾山南方」と呼ぶ。肥沃な勝沼の土壌とは異なる、粘土質に礫(れき)が混じるミネラル土壌。標高400～500mの南向きの日当たりと水はけの良い斜面。勝沼の中でも、富士山からの冷たい風「笹子下ろし」の影響を最も受け冷涼。ワインはキレの良い涼しげな酸が特徴となる。

柏尾山南方

かしおやまみなかた

【品種】 甲州 100%

【醸造】

フリーラン果汁のみ、一晚低温でデブルバージュ。
18℃前後でタンク内醗酵。
3ヶ月間タンク熟成。

【テイスティング・コメント】

グレーグリーンがかった淡いレモンイエロー。
柚子、梨、スイカズラや白檀などの爽やかな香り。
凛とした骨格を持ち、熟した果実味にきりつとした
涼しげな酸味、ミネラル感がバランスし、
引き締まった余韻が柔らかに続く。



718年、大僧正の行基が葡萄を持った薬師如来のお告げにより
建立した大善寺。荘園内にぶどうを植えたのが「甲州ぶどう」の始まりと言われる。

大善寺と檀家が大切に守り続けてきた
「柏尾山南方」の最上級キュヴェ

山梨県の登録文化財「祇園の滝」周辺の畑
滝からのマイルドな湿度の影響を受ける
特別なミクロクリマ

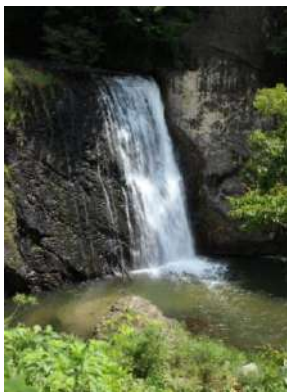
【2021年7月新発売】

＜柏尾山南方特別単一区画＞

「祇園の滝圃場」



小売価格 ¥6,000
(2020 年新ヴィンテージ)



ミクロクリマをもたらす
「祇園の滝」

＜柏尾山南方＞ シングル・ヴィンヤード「祇園の滝圃場」

GI 勝沼「勝沼地区柏尾」の中でも甲州葡萄発祥伝説が残る大善寺の寺領であり、優れた日照条件を持つ＜南向き斜面＞の柏尾山の畑だけを「柏尾山南方」と呼ぶ。「祇園の滝」の畑は柏尾山南方の斜面中部、山梨県の登録文化財「祇園の滝」周辺にあり、マイルドな湿度の影響を受ける特別なミクロクリマを持つ。斜面中部の畑は昔の日川が削りきれなかった花崗岩の岩盤上に、斜面上部から堆積してきた花崗岩の礫と川が運んだ沖積土の表土が厚いパワフルなバター・モンラッシュの如きワインとなる。

祇園圃場ブラン

ぎおんのかき ほじょう

【品種】 甲州 100%

【醸造】

フリーラン果汁のみ、一晚低温でデブルバージュ。
18℃前後でタンク内醗酵。
一部樽を使用して3ヶ月間熟成（バーボン樽使用）

【テイステイング・コメント】

熟してリッチでボリュームがあり、ふくよかな赤い果実味。
花崗岩の岩盤上の土壌に起因する、やや太めのミネラル。
笹子下ろしの通り道である柏尾山南方の特徴である美しい
酸味を併せ持つ、まさに「甲州のバター・モンラッシュ」の如き1本。



柏尾山祇園の滝圃場_20号線より





＜勝沼地区勝沼内＞

鳥居平今村 醸造

「東」「新井」という特別な区画から造る
鳥居平今村のワンランク格上の GI 勝沼

勝沼ブランが造られる甲州の畑
リューディ「東」



勝沼ルージュが造られるブラック・クイーンの畑
リューディ「新井」



「勝沼ブラン & ルージュ」

勝沼地区の中でも
〈勝沼町勝沼〉の葡萄を厳選
「東」(甲州)、「新井」(ブラック・クイーン)と
呼ばれる特別なリューディから造られる
ワンランク格上のGI勝沼



小売価格 ￥2,000

(白：2020 年新ヴィンテージ)

(赤：2019 年新ヴィンテージ)



勝沼 ルージュ

新鮮な朝摘みのフルーツ感と
グラスに咲く可憐な薔薇。
お手頃価格ながら、
洗練された優美な姿が魅力。

【品種】 ブラック・クイーン 100%

【醸造】

25度でステンレスタンク内で浸漬。約1週間毎日、朝晩ルモンタージュを行う。ホーロータンクにて発酵。約30～40日間、澱と共に寝かし、1～2日に一度バトナージュを繰り返し、旨味を抽出。古樽で4ヶ月間熟成。

【味わい】

全体に紫がかかった中程度のルビー色。
新鮮なラズベリーや苺の香りに加えて、赤い薔薇のような華やかなフローラル香も感じられる。
フレッシュなアタック、果実味と酸味のバランスが良く、渋みは角の取れた柔らかい印象。
親しみやすいミディアムボディ。

＜勝沼地区勝沼＞

通常、GI 勝沼のワインは、勝沼地区全体の中でも、川沿いの低地に広がる水捌けの悪い土地や日当たりの良くない平地の葡萄をブレンドして造られるものが多い。鳥居平今村のGI 勝沼は、広大な勝沼地区の中でも、ルージュは「勝沼町勝沼」にある「東」(甲州の畑)、
「新井」(ブラック・クイーンの畑)と呼ばれる特別な畑から造られる。
標高の高い平地の畑(標高400M)

勝沼 ブラン

熟した果実に爽やかなハーブの香り
余韻へと続く甲州種由来の
心地良いほろ苦さが食欲をそそる。
美食と共にじっくりと楽しみたい甲州の定番。

【品種】 甲州 100%

【醸造】

フリーランジュースを一晩低温でデブルバージュ。徹底的な温度管理のもと、ホーロータンクで発酵。約30～40日間、澱と共にねかし、1～2日に一度バトナージュを繰り返し、旨味を抽出。

【味わい】

グリーンがかかった明るいレモンイエローの色調。
熟した青リンゴの果実香に加えて、あさつきやセルフィーユのようなハーブの香りが爽やか。
柔らかいアタック、熟れた果実味と穏やかな酸味。
味わいの後半には、甲州種由来の心地良いほろ苦さが余韻へと続き、食欲をそそる。

～奇跡とも言える贅沢に出逢う場所～

ヴィンテージ・コレクション

百年物のワインが眠る地下セラーを所有する今村家。

希少なオールド・コレクションの中から長期熟成を経た「蔵出し品」をご案内いたします。

〈日本の文化遺産〉

1877年創業のシャトー勝沼を訪れると、日本にあつて奇跡とも言える贅沢に出逢う場所がある。

そこは、約4万本もの古酒が眠るオールド・セラー。最も古いワインで百年物のワインが眠る、オールド・コレクションを擁する。かつては、全生産の半分もの数量を長期熟成用にまわしていた今村家。

これほど多くのオールド・ヴィンテージを保有し、自らのカーヴで熟成させている日本のワイナリーは稀有であり、まさに、「日本の文化遺産」と言える。

イギリスのヴィクトリア女王はじめ、多くの貴族に讃えられた世界最上のカーヴ、ブルゴーニュの「オンス・ボツケ・セラー」同様、カーヴ内の壁には、ふんわりとした美しい白カビが見られる。ワインだけではなく、ワインの寝床であるこのカーヴ自体もまた、見事に熟成していることがわかる。

65年前、世界大戦における敗北と戦後の荒廃、国の復興を経験した日本において、百年もの間、美しく熟成を遂げてきた、むしろ、生き延びてきた日本のオールド」に、比類なきほどの貴い価値を感じる。

〈1952年ヴィンテージ試飲〉

そのオールド・コレクションから、2011年1月、鳥居平甲州の1952年ヴィンテージを試飲した。

黄金を呈した琥珀色、59年の熟成を経て、そのワインはまだまだ輝きのある華やかさを放つ。長い熟成力を可能にした酸や葡萄の生命力に加え、ワインには、しっかりとミネラルも感じる。

優れた醸造施設を持たない時代に、これほどの長い熟成力を持つワインができるのは、鳥居平というテロワールが秀逸な証。

〈人と自然の力が生み出した造形物〉

そして、どんなに偉大なテロワールを目の前にしても、その尊さを理解し、形あるものとして伝えようとする人の意志がないかぎり、偉大なワインは生まれない。

百年生きるワインを造りたい」と願った、先人の高い志。百年後、このワインがどう熟成しているか？」そのワインを口にする家族や人々の喜びさえ想った、遙かな時を超えた先人のイマジネーション。

オールド・ワインとは、人と自然の力が生み出した造形。奇跡の姿と言える。

古酒が眠るカーヴは2つ。1つは、ワイナリーにある地下セラー。もう1つは、公のビジター（訪問者）は通されることがない、今村家秘密の地下セラー。



へ人の想いをも熟成させる
秘密の地下セラー

なぜその存在は明かされないのか？

そこには、政界や財界等を代表する名士から託された大切なワインが眠っているから。セラー内には、多くの著名人や企業の名札が、表札のように掲げられている。

その中には、世界で最も有名な日本人、坂本九氏の名前も。すでに故人ではあるが、家族の意向によって、亡くなったその日から、ボトルは1ミリたりとも動かししていないという。

長い歴史を刻むシャトー勝沼にあつて、そのカーヴはワインだけではなく、人の想いをも熟成させる大切な場所となっている。



「ヴィンテージ」コレクション

<商品ラインナップ>

Special Old Vintage

(Blanc / Rouge)

Special
Old

1968 年 ￥60,000

1977 年 ￥24,000

1981 年 ￥48,000

90'S

(Blanc / Rouge)

1990 年

(Blanc / Rouge)

￥15,000

*(2016 年 4 月新リリース)

Cuvée Yuka

2004

(Blanc / Rouge)

Cuvée Yuka

2004 年

(Blanc / Rouge)

￥5,000

*(レイト・リリース 2021 年)
2021 年秋リリース予定



*すべて「720ml」

<特別限定蔵出し品>

Special Old Vintage

(Blanc / Rouge)

1968 年 ￥60,000

1977 年 ￥24,000

1981 年 ￥48,000



Vintage 1990

(Blanc / Rouge)

1990 年 (Blanc / Rouge)

<特別限定蔵出し品>

￥15,000 *(2016 年 4 月新リリース)



ヴィンテージ・コレクション

鳥居平今村ルージュ 1990

【品種】 ブラック・クイーン主体にマスカット・ベリーA、ベリー・アリカンとブレンド。

【醸造】 一般的には60%の搾汁率だが、このキュヴェは熟成のポテンシャルが高いため70～80%の搾汁率となった。

【味わい】

全体的に黄金色を帯びたやや濃い琥珀色。熟成感のある深みのある色合い。香りは、ドライフルーツ、ドライフラワー、紹興酒、みりん、シェリー香など、熟成由来の香りが芯をなし、落ち着きのある印象。味わいは、まろやかなアタック。微かな甘みとまろやかな酸味、中盤から後半にかけて甲州由来のほろ苦さが味わいにコクとなって余韻へと続く。甲州種の未知のポテンシャルを知る1本。

ヴィンテージ・コレクション

鳥居平今村ブラン 1990

【品種】 鳥居平を含む勝沼全体の甲州100%使用。

【醸造】 一般的には60%の搾汁率だが、このキュヴェは熟成のポテンシャルが高いため70～80%の搾汁率となった。

【味わい】

オレンジがかったやや明るいルビー色。熟成感のある落ち着きのある色合い。ラズベリーやいちじくのジャムの香りに加えて、醤油、紅茶の葉、煙草の葉、腐葉土等の熟成香が中心。味わいはスムーズなアタック。熟れて滑らかな果実味、しなやかな酸にピロードのようなタンニン。鳥居平の偉大な熟成のポテンシャルを感じさせる。

「グレートヴィンテージ」

雨が少なく日照量に恵まれた2004年
時を重ねることに、更に深みを増していく



Cuvée Yuka 2004 (Blanc / Rouge)

ヴィンテージ・コレクション

キュヴェ・ユカ ブラン

世界の極上食材に
最高にリッチで贅沢な甲州を合わせる
ワインラバーに贈る新たな美食の時間

雨が少なく日照量に恵まれた
グレートヴィンテージ2004年。
鳥居平を含む勝沼全体の甲州100%使用。
一般的には65%前後の搾汁率だが、
このキュヴェは熟成のポテンシャルが高いため
70~80%の搾汁率となった。

麦藁色を帯びたやや濃いイエローの色調。
黄色いりんごのジャムのような果実の香りに加えて、蜂蜜や
ホワイトマッシュルームといった熟成感が出始めた複雑な印象。
味わいは円やかさが増してきた印象。適度な甘みと心地良い酸味の
バランスではのかな苦みが余韻へと続き味わいをまとめる。

フォワグラのテリーヌや、フカヒレの姿煮など、高級感の
ある食材にもふさわしいリッチな白ワイン。

ヴィンテージ・コレクション

キュヴェ・ユカ ルージュ

2021年現在、ピノ・ノワールの如き可憐さを湛え
熟成を重ねる日本固有品種の美しい古酒
至福の陶酔を叶える1本

マスカット・ペイリーAとブラック・クイーンブレンド。
一般的には60%の搾汁率だが、
このキュヴェは熟成のポテンシャルが高いため
70~80%の搾汁率となった。

全体的にピンクがかかった中程度のガーネット色。
プラムやブルーベリーのジャムに加えて、紅茶の葉などの
熟成した香りも感じられる。
まろやかな口当たりに、熟れた果実味。
柔らかな酸味と角の取れたタンニンで丸みのある味わい。
2004年は、天候に恵まれたヴィンテージらしく、温かみのある
味わいを楽しめる。



【鳥居平今村 販売代理店】株式会社ヴァンパッション 東京 03-6402-5505 大阪 06-6131-1380 福岡 092-739-6210