



モルドバ・メルロー

メルローワイン醸造の第一人者、ドメヌ・コーセイ 味村興成氏が検証 『モルドバ・メルロー』の圧倒的なコストパフォーマンス！



日本屈指のワイン醸造家、味村興成氏。大手酒類会社でフランス・ボルドーへの留学、山梨県・勝沼ワイナリーでの醸造経験を積み重ね、2019年に長野県塩尻市で自らのワイナリー、ドメヌ・コーセイ Domaine KOSEIを設立。メルローのみに特化した上質なワインを世に送り出しています。

アグリ株式会社では、メルローのワイン醸造について国内随一の見識を持つ味村氏にモルドバ産のメルローワイン7種の検証を依頼。主に「コストパフォーマンス」「色味や味わい」「製造方法」に着目したプラス、マイナスそれぞれの率直な評価をいただきました。検証は生産者名・銘柄・価格を伏せたブラインド・テイastingにより実施されました。(2024年11月)

【紀元前3000年にまで遡るワイン造りの歴史～モルドバ】

モルドバ共和国はボルドーやピエモンテと同じ北緯45～48° 緯度上に位置し、良質なワインの産地として長い歴史を築いてきました。肥沃な土壌に恵まれ、冬が短く夏が長い大陸性気候(年間降水量は350～600mmと少なく、日照時間は約2,500時間、平均気温は12℃)。ブドウの生育期間中の降雨が少なく空気がカラッとしており昼夜の寒暖差が大きいので、味の濃い良質なブドウが育まれ、豊かな果実味と酸味のバランスが素晴らしいワインが生まれます。シャルドネ、メルロー、カベルネ・ソーヴィニオンなど国際品種を中心にバラエティ豊かなブドウが栽培されており、近年、欧州や北米を中心にワインの輸出量を大きく伸ばしています。



手摘み収穫を基本とするモルドバのていねいなワイン造り 和食によく合うメルローワインの優しい味わい



【アグリ;】モルドバは雨量が少なく肥沃な黒土土壌はメルローの栽培に適しており、メルローを最も重視してワイン造りをしているメーカーもあります。また弊社が輸入しているモルドバワインの各メーカーは「手摘み収穫」にこだわり、繊細なワイン造りを行っています。

【味村氏;】植栽密度もかなり高く、単位面積当たりの収穫量も適量ですね。ボルドーほどではないにしても、ドメヌ・コーセイの畑に比べると2倍近く植栽していて、本格的なワイン造りをされているようですね。僕がメルローに特化している理由の一つですが、メルローのワインはとても優しいんですよ。だから、日本食や和のテイストにすごく合うんです。たとえば、味噌や醤油を使った料理との相性が良い。もちろん洋食にも合うワインです。肉料理やチーズとも…。食文化が多様な日本人にとって馴染みやすく、スーッと入ってくるワインです。

味村氏による検証&コメント！

メルロー100%のモルドバワイン7種 テイスティング

■ ラダチーニ・ワインズ Radacini Wines



※2025年4月～価格改定1,400円→1,500円

①ラダチーニ・メルロー・ロゼ 2022VT

このロゼは本当に素晴らしい。これこそ、メルローのロゼだなと。1,400円はかなりお買い得です。コストパフォーマンスが抜群に良い。色合いは非常にきれいな、薄いオレンジがかかったピンク。トップの香りがとてもフルーティーで飲みやすい。正直なところ、弊社のロゼと同じくらいおいしいかもしれない(笑)。ダイレクトプレスをしてアルコール度数13%ということは、かなり良く熟したメルローを使っているという印象です。

②ラダチーニ・メルロー 2021VT

ステンレスタンクのみで醸造したワイン。樽は使ってないんですか？使ってなくて、これはよくできてますよ。味わいもよくまとまっている。1,400円のワインとしては十分な味わいで、コストパフォーマンスに優れていると思います。※2025年4月～価格改定1,400円→1,500円



③ラダチーニ・ヴィンテージ・メルロー 2020VT

さすがにヴィンテージだけあって酒としての格が高いですね。フレンチオーク樽で熟成させているので、味わいがこなれていて飲みごろのワインです。世界的にスタンダードなディアムコルク(圧搾コルク)を使用していて、高級感も醸し出している。これだけの味わいを出しているながら価格を抑えているところが素晴らしい。長期瓶熟成によって香りが出てくるワインといえるでしょう。

■ ランド・オブ・ベッサラビア Land of Basarabia

④ランド・オブ・ベッサラビア・ジョヴェニ・メルロー・ロゼ 2022VT

膨らみがあり熟成感をも感じさせる良いロゼですね。フレッシュでフルーティー、すごくさわやか。旨味が多く肥沃な土壌でブドウを栽培されているのがわかります。ニュージーランドで勉強した若い醸造家が新しい造り方をされている。炭酸ガスをかなり多く含むスタイル、だから蠟キャップなんですね。弊社でも3年ほど前から同様に(フレッシュ感を出すためと酸化防止のため)敢えてワインにガスを残すようにしています。

⑤ランド・オブ・ベッサラビア・ヴィルジネット・メルロー 2019VT

香りを重要視するソーヴィニヨン・ブランの名産地ニュージーランドの醸造技術が感じられますね。注いだ時にごく細かい泡がたつのが見られます。味わいはまだ渋みが強く出ている、洋風の料理や肉料理とは問題なく合うのですが、ワイン単独や和食に合わせるのは現時点では難しいかも。もう少し熟成させると良いかもしれませんね。

⑥ランド・オブ・ベッサラビア・バリック・ゴールド・メルロー 2017VT

フレンチオークで樽熟成されていて”古酒”のうまさがあります。36ヶ月熟成ということは、すごくしっかりとした高級酒を目指して造られていますね。力強く、熟成感、樽感のある香り、これこそワインだ、という人も多いはず。5,000円ほどで販売してもいいのではと思うくらい価値があります。ただ2017年のものにしては少し瓶熟成が速いので、熟成したワインが好きな方にはピッタリのワインです。



■ シャトー・プルカリ Chateau Purcari



⑦プルカリ・1827コレクション・メルロー 2021VT

色が一番良いのが、このワイン。赤色に少し青みがかかったとても良い色をしています。色味が良い理由は「酸」が含まれているからです。pHが低くフレッシュ感があります。
熟した良いブドウを使って”優等生”のつくりをしていますね。多くの受賞歴があるのもうなづけます。
試飲していて、ほかのモルドバワインが熟した感じが強かったのに対して、このワインは酸味が印象的でした。
やはりコストパフォーマンスが素晴らしいですね。

高品質で低価格！驚くほどコスパが良いモルドバのメルローワイン カジュアルな飲食店にもおすすめできる手頃感が魅力



モルドバはワイン発祥の地の一つとされていますが、やはり最高に良いワインがそろっていますね。この味わいでこの価格！フランスやイタリア産のワインと比べても、かなりコストパフォーマンスに優れていると思います。

日本ワインの品質も上がってきて価格の高いワインも出てきています。例えば弊社の場合、赤ワインは3,300円からです。飲食店のメニューでは1万円近い価格になってしまうので高級レストランや一流ホテルのラウンジでの提供に限られてしまいます。もっと一般のお店でも取り扱って頂きたいと思っており、弊社にとって一番の課題なのです。

ところが今回のモルドバワインは1,400円から高くても3,000円台。この値段ならどんなお店にも入ると思います。お客様にボトル1,400円のワインを1本当たりグラスワインで最低3杯以上飲んでもらえばお店としても十分な収益になりますし、お客様もより気軽にワインをオーダーすることができますね。

モルドバ・メルローのおいしさに触れるには、まずは「ロゼ」がおすすめ！ 赤白両方の良さを持ち、気軽に楽しめるロゼワイン

モルドバ・メルローのおいしさを発見するためのエントリーとしては、ロゼワインをお勧めしたいですね。ロゼは赤、白それぞれの良さを併せ持っています。

今、フランスのワインの消費量が最も多いのがロゼ。南仏ではもちろんよく飲まれていますが、中華料理店でも出されるワインのほとんどがロゼです。

一方、日本にはまだ『ロゼ＝甘い』という印象が根強く、ロゼワインを楽しむ文化が定着していない。ロゼは決して甘口だけではなくむしろ辛口が多いんです。辛口ロゼは、お料理と合わせても良いし、単独で楽しんでいただいても良い。

そして、ワイン・ビギナーの方にとっても気軽に楽しめるのがロゼなんです。

日本人のワイン消費量は1人あたり4～5本/年といわれており、“ワインを飲みたい”という人はまだそれほど多くない。その上、初めてワインを口にするとき熟成した赤ワインを選んでしまうと、渋い！で終わっちゃうかもしれない。そこへいくとロゼはスッキリしていてキュッと飲み干せ、初めてでも楽しめるんですよ。



モルドバのメルローはまず、ブドウそのもののポテンシャルが高い。
この味わいでこの低価格。フランスやイタリア産より、コストパフォーマンスに優れている。どうして今まで日本で紹介されなかったのか、不思議なくらいだ。

Domanie KOSEI 味村興成



◆味村興成(あじむら・こうせい)

1957年、山口県岩国市生まれ。株式会社ドメヌ・コーセイ取締役社長。1983年に山梨大学大学院を卒業後、三楽オーシャン(現メルシャン)に入社。酒類研究所や工場勤務を経て、88年にボルドー大学へ留学し、ポリフェノールの世界的権威ドクター・グローリーの研究生となる。約3年間の海外生活を終えて帰国後は勝沼ワイナリーで醸造責任者を努め、91秋から桔梗ヶ原メルローの仕込みに従事。甲州きいろ香の開発にも携わり、2005年にリリースした「シャトー・メルシャン 甲州きいろ香2004」が大ヒットした。退職後、ドメヌ・コーセイを設立。16年からブドウ栽培を開始し、19年にワイナリーを完成させた。

**【ラダチーニ・ワインズ】**

1998年創業。ワイン伝統国の誇りを胸に、新しいワインの開発にも果敢に挑戦する栽培醸造チームと、イタリアの醸造家のウンベルト・メニーニ氏とのコラボレーションにより多彩なワインを生み出しています。所有ブドウ畑は約1,000haと広大。自社産ブドウを100%使用しており、一部のエントリーワインを除き手摘み収穫を行い、一番搾りのジュースのみ使用。最新設備を備えた清潔そのもののワイナリーから生まれるワインの品質は折り紙付きで、圧倒的なコストパフォーマンスを誇ります。

	商品名	色	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代
①	ラダチーニ・メルロー・ロゼ Radacini Merlot Rose	ロゼ	コドウル 4840267007598	750	¥1,400
品種:メルロー100% ダイレクト・プレス(直接圧搾法)の辛口ロゼワイン。赤ワイン用ブドウのメルローを白ワインと同じ製法で圧搾し、果汁を低温のステンレスタンクで発酵。低温のまま安定化&ろ過されるため、ブドウ本来の豊かなアロマやフレッシュさがそのまま活かされています。 ※2025年4月～価格改定1,400円→1,500円					
②	ラダチーニ・メルロー Radacini Merlot	赤	ヴァールル・ルイ・トラヤン 4840267007536	750	¥1,400
品種:メルロー100% ブドウを14℃のステンレスタンクで24時間浸漬。8日間の発酵、8日間のマロラクティック発酵後、6ヶ月熟成。メルロー特有のチャーミングな色あい、優しい風味、やわらかなタンニンがたっぷりと抽出されています。 ※2025年4月～価格改定1,400円→1,500円					
③	ラダチーニ・ヴィンテージ・メルロー Radacini Vintage Merlot	赤	ヴァールル・ルイ・トラヤン 4840267007611	750	¥1,800
品種:メルロー100% 除梗、破碎したブドウを低温浸漬。選別酵母を使用し10日間の発酵後、20日間のマロラクティック発酵。ワインの80%をメディアム・トーストの(中程度に内部を焦がした)フレンチオーク樽で12ヶ月間熟成。					

**【ランド・オブ・ベッサラビア】**

モルドバとウクライナ南部にまたがる歴史的な地域ベッサラビアのベンチャー・マインドあふれるワイナリー。現在はニュージージーランドでキャリアを積んだ若きセラー・マスター、ヴァディム・ミハイロフが小さなワイナリーで新境地を切り拓いています。クリオ・マセレーション(0~5℃の氷温浸漬)、ブドウの実を潰さず発酵、発酵段階に合わせた細やかな温度調整、重力を利用したデレスタージュ(澱抜き静置)など、ユニークな醸造法から唯一無二の個性を持つワインが生まれています。

	商品名	色	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代
④	ランド・オブ・ベッサラビア・ジョヴェニ・メルロー・ロゼ Land of Basarabia Gioveni Merlot Rose	ロゼ	シュテファン・ヴォダ 4841985000793	750	¥2,600
品種:メルロー100% 直接圧搾法によるプロヴァンスタイプの辛口ロゼ。手摘みし選別したブドウを、クリオ・マセレーション(0~5℃の氷温浸漬)、除梗破碎し圧搾。静置後果皮を除去し培養酵母を投入、ステンレスタンクで発酵、熟成。清澄、低温安定化、ろ過後瓶詰め。					
⑤	ランド・オブ・ベッサラビア・ヴィルジネット・メルロー Land of Basarabia Virginette Merlot	赤	シュテファン・ヴォダ 4841985000748	750	¥2,600
品種:メルロー100% 手で摘み取り選別したブドウを酸化を防ぐためすぐに冷蔵庫で冷却、ブドウの実をつぶさずにステンレスタンクに入れ、培養酵母を使用し発酵。しばらく静置後マロラクティック発酵。低温安定化、ろ過後に瓶詰め。					
⑥	ランド・オブ・ベッサラビア・バリック・ゴールド・メルロー Land of Basarabia Barrique Gold Merlot	赤	シュテファン・ヴォダ 4841119000248	750	¥3,000
品種:メルロー100% 手で摘み取り選別したブドウを酸化を防ぐためすぐに冷蔵庫で冷却、ブドウの実をつぶさずにステンレスタンクに入れ、培養酵母を使用し発酵。しばらく静置後マロラクティック発酵。フレンチオークの新樽で36ヶ月間熟成。					

**【シャトー・ブルカリ】**

創業1827年の老舗生産者。モルドバ及びルーマニアを拠点に約1,300haのブドウ畑と4つのワイナリーを統括しています。1878年パリ万博でのブラインド・テイスティングでネグル・デ・ブルカリが国際展示会で初の金メダルを獲得。ボルドーのワインと信じて疑わなかったワイン専門家を始め世界に衝撃を与えました。ロシアや英国王室に献上されたブルカリ・ワインはその後モデキヤンタ、IWCS、ボルドーやブリュッセル等の権威ある国際コンクールで100以上のメダルを獲得、盤石の地位を築いています。

	商品名	色	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代
⑦	ブルカリ・1827コレクション・メルロー Purcari 1827 Collection Merlot	赤	シュテファン・ヴォダ 4840472005532	750	¥3,300
品種:メルロー100% ブルカリ村周辺は 黒海とニストル川の影響を受ける温暖な大陸性気候&黒土に恵まれ、赤ワイン品種に最適な産地。ブドウを手で摘み取り選別。培養酵母を使用しステンレスタンクで2週間発酵、フレンチオークの新樽で6ヶ月間熟成。					



アグリ株式会社 〒231-0015神奈川県横浜市中区尾上町6-86-1関内董友ビル1階
 TEL 045-212-5588 FAX 045-212-5568 URL: <http://www.ywc.co.jp>