



山梨県北杜市にある約3ヘクタールのぶどう園は自然に囲まれ、標高約750mから最高のロケーションが見渡せる。



「グラビティ・フロー・システム」を採用する醸造手法は、重力を利用し、ポンプを必要としない。ぶどうの繊細な個性を損なわないワインづくりは、池野さんのぶどうに対する優しさそのもの。



【月香シャルドネ2017】
昨年12月に発売したワイン。真夜中に収穫するナイトハーベストを採用した極上の1本。

池

▼
気象条件や標高の観点からとてもいい条件が揃っていると思います。私のワイナリーは、標高約750mです。小諸の坂の上小学校と同じくらいです。あと大切なのは、その土地のデータを集めて分析することです。私もそうで

小

▼
発売後に即完売となることは、すでに大勢の皆さんに共感していただいているからでしょうね。近年では千曲川ワインバレー特区の影響から新規生産者が増えていきます。小諸でのワインづくりをどう捉えますか？

小

▼
やっぱり気持ちは本当に大切ですよ。これからの小諸市のワイン振興に役立てたいと思います。ありがとうございます。

池

▼
私が言うのもおこがましいですが(笑)。今は全国でワイナリー設立が相次いでいます。私が始めたころより市場も厳しいと思いますので、強い意思を持つことが本当に大切です。私はワインは世界中で作られているので、ワインを作った瞬間からワールドカップに出るような感覚でいました。勝ち負けではないですが、世界に何万とある種類から選んでもらわないといけません。



Profile

池野 美映
Ikeno Mie

ドメーヌ ミエ・イケノ 代表取締役社長 (山梨県北杜市)

小諸市出身。ワイン醸造家への夢をめざし渡仏し、国立モンペリエ大学ワイン醸造士専門課程を受験。2005年、フランス国家資格ワイン醸造士を取得。2006年、現在の土地(北杜市)を開墾・造成し、2011年醸造所が完成。ドメーヌ ミエ・イケノのワインは、発売後即完売になるほど入手困難で、ファンから絶大な信頼を得ている。

いつまでも
好きでいたいから。

池野さんが最初に大切にしたのは、楽しくワインづくりができる雰囲気や環境を整えること。気持ちの良い環境でできたなら自分自身がぶどうに対して優しくなれる、丁寧に育てることができるのではと考えた。ドメーヌ ミエ・イケノでワインづくりに係る人は皆、この環境を気に入っている。