

日本海の風土が育む 新潟ワインを満喫。

熟成樽は約70個。材質や産地で使い分けることで、さまざまな味わいのワインが出来上がる。

ここでしかできない
唯一のワインを追求して。

新潟市街地から車で約30分、日本海から1kmほどの角田浜という地域に、5つのワイナリーが集まる新潟ワインコーストと呼ばれる一帯がある。(株)にいがたワインビレッジは、その先駆けとなる「カーブドッチワイナリー」で生産されるワインや、地域の農畜産物の加工品などの販売、飲食事業を展開している。

フランスの良い上質なワインを造るためには、土地にあったぶどう品種を見つけることが最も重要であると同社代表の今井氏は語る。角田浜は、海岸を思わせる砂質土壌であり、降雨が少なく水はけが良い。この特徴を活かす品種を探し出し、研究を重ねて辿り着いた唯一無二のワインが同社のこだわりだ。芳醇な香りが漂う熟成庫でじっくり寝かされ、丹精込めて造られたワインは、繊細で華やかな味わいを持つ。敷地内にある「ガーデンレストラン」では、このワインを本格フレンチと共に堪能することもできる。



「ガーデンレストラン」のコース料理の一品、「牛ヒレ肉ぶどうの葉包み焼き」。

豊かな時間を楽しむ 大人のための滞在型ワイナリー。

「カーブドッチワイナリー」は、訪れた人々が豊かな時間を過ごせるように、ワイナリーを中心としたさまざまな空間やサービスが充実している。(株)にいがたワインビレッジが手掛けるベーカリーカフェ「コテアコテ」では、自家製天然酵母100%のパンを提供。酵母種の原料にレーズンなどを活用し、16時間発酵させてから石窯で焼き上げたパンは、外はさつくりと香ばしく、中はもっちりとした旨味のある新食感。また、自社加工食品、新潟ワインコーストのワインや、特産品を多数取り扱う「コテアコテマルシェ」は、ガーデニング用品やヨーロッパで買い付けた雑貨なども取り揃え、賑やかな雰囲気が印象的だ。敷地内には、露天風呂のあるスパやホテル、結婚式場など、多角的に事業を展開。ゆつたりとした贅沢な時間を過ごせる大人の複合型施設として注目を集めている。

現在、「カーブドッチワイナリー」のワインの年間生産量は8〜9万本に上る。今後は、ぶどう畑の拡張や、契約ぶどう農家を増やすことで12万本を目指し、東京での販売や海外輸出にも意欲的だ。新潟ワインの魅力をより多くの人に知ってもらうため、そして、新潟ワインコーストを日本一のワイン産地に育て上げるといふ目標に向かって邁進している。



創業以来40種類以上、現在も21種類のぶどうを植え、常にベストな適性品種を探し続けている。



ぶどうの特性を活かしつつ、品種の個性とその年を反映した味わいを目指し醸造を行う。貯蔵庫では3〜6万本のワインが出荷を待つ。



「コテアコテ マルシェ」店内。カーブドッチや周辺ワイナリーのワイン、地元生産者とのコラボ食品などが所狭しと並ぶ。



株式会社 いいがたワインビレッジ
代表取締役 今井 卓

1994年カーブドッチに入社。栽培醸造経験を経て2012年(株)欧州ぶどう栽培研究所(カーブドッチワイナリー)の代表取締役に就任。2014年より(株)にいがたワインビレッジの代表取締役を兼任し、ワインの製造・販売や飲食事業など多角的に取り組む。



「コテアコテ」では、石窯で焼かれた自家製酵母パンや、野菜たっぷりのランチが人気。



株式会社 いいがたワインビレッジ(カーブドッチワイナリー内)

〒953-0011 新潟県新潟市西蒲区角田浜1661
TEL:0256-77-2288
<http://www.docci.com/>