

# Domaine Ponkotsu

## 新着ワイン情報

### ジャロピー 2016 (オレンジ)

デラウェアの醸し。2016年はデラウェアがよく熟した年。今回は醸しを2015よりも長く行っている。その分プレス後は樽に移すことによって、醸しのニュアンスと柔らかさを両立している。前回よりも明らかに数段上の味わいで、松岡氏の経験の豊かさや修正力に改めて感動してしまった！

本人曰く、コンセプトは緩い酒質でガラクタなイメージだという。子供のガラクタ集めは、大人には価値がわからないが、本人は宝物を集めているような気持ち。稀にその中に大人が見てもキラリと光るものがある。そんなイメージでこのワインは完成した。

ワイン名のジャロピー (jalopy) はポンコツ車という意味で、ワインの持つ「ちょっと価値のあるガラクタ」というイメージがリンクし名付けた。

山田 (やまだ) : 甲州市上岩崎山田。棚仕立て。品種はデラウェア。平地。12 a。

小林剛士氏から引き継いだ畑。

全体的に力が衰えているような印象で、徐々に剪定で樹形を整理していく予定で、今後のブドウの品質向上が期待できる。

内藤 (ないとう) : 甲州市上岩崎内藤。棚仕立て。品種はデラウェア。平地。8 a。

小林剛士氏から引き継いだ畑。山田のすぐ近くに位置する。

### おやすみなさい 2016 (ロゼ泡)

巨峰の微発泡。今年はシヨ糖のティラージュは行っていない。去年は瓶内二次発酵が殆ど起きなかったため、超微々発泡でのリリースとなったが、そのあたりも今回はしっかり改善されガス圧も約3気圧と松岡氏の設計通りに発酵が進んだ。今年は新たに塩山藤木地区のメルロー、カベルネソーヴィニヨン中心のヴィニフェラが少量入っている！残糖はリリース時点で8 g/Lと、程よい優しい甘さを感じるので、誰が飲んでも美味しいワインに仕上がっている！キュヴェ名の『おやすみなさい』は、畑の一つが『休息』という場所にあることから名付けられた。

休息 (きゅうそく) : 甲州市勝沼町休息。棚仕立て。品種は巨峰。平地。22 a。

ワイナリー仲間から引き継いだ畑。勝沼の底に位置する。

休息では桃とブドウを両方栽培している人が多い。休息のブドウ農家はほとんどが生食用。

休息という名前は、この土地にある立正寺に日蓮上人が立ち寄り、休息をとったことから名付けられたと言われている。

上岩崎 (かみいわさき) : 甲州市勝沼町上岩崎。棚仕立て。品種は巨峰。10 a。

小林剛士氏から引き継いだ畑。

藤木 (ふじき) : 甲州市塩山藤木。垣根仕立て。品種はメルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン主体。4 a。

小山田氏が管理していた畑を引き継いだ。

## ヴィンテージ情報 生産者コメント

### 2016 山梨 (峡東エリア)

今年はゴールデンウィーク前に少量ではあるがまとまった降雨があり、若干のベト病が発生した。その後は雨量も少なく、とくに6,7月は空梅雨と言って良い程まとまった雨が降らなかった。そのため、ベト病が拡散することもなく、裂果もなかったため、デラウェア、巨峰共に熟度のある良いものが収穫できた。

## 生産者

松岡<sup>かずと</sup>数人氏は大阪府堺市の出身で、山梨大学にてブドウ栽培や、発酵、醸造の基礎を学ぶ。大学卒業後は、静岡県伊豆市の中伊豆ワイナリーに2000年から15年間勤務し、醸造責任者を務めた。

松岡氏が山梨でペイザナ農事組合法人に加入し、ドメーヌ・ポンコツの立ち上げを決意したきっかけには、ドメーヌ・オヤマダの小山田氏との出会いがある。

松岡氏は、2005年頃に樽の販売業者が企画したフランスへのツアーで、小山田氏と出会った。外部との情報交換があまりなかった松岡氏にとっては、このツアーが色々なことを考えるきっかけになったという。その後、中伊豆ワイナリーでワイン造りをしているうちに疑問に思ったことなどを、小山田氏に質問するなどして交流を深めていった。二人とも同時期にビオディナミにチャレンジしていることなどを見ると、お互いが良い刺激になっていたことがうかがえる。このビオディナミへのチャレンジは、高温多雨な気候の中伊豆では上手くいかなかったが、タイミングを見極めることによって、防除の回数を相当数減らせるということを学ぶことができたという。その後、松岡氏は自身の勉強のため、山梨で小山田氏と共に月に1回程度作業をするようになった。その間に栽培から醸造までを自ら行うペイザナという存在を知り、彼らの考え方に共感した松岡氏は、2012年頃に小山田氏に対して、ゆくゆくは山梨に移住してペイザナに入りたいという話をした。既に松岡氏の造るワインを知っていて、ブドウ造り、ワイン造りに自らと近いものを感じていた小山田氏は、快くその話を受け入れた。その後も月1回程度一緒に仕事をして、自らの仕事を見せ、信頼関係を築いていった。そして2015年の植え付けのタイミングで山梨に移住することを決心した。

松岡氏は、既に市場にあって自分が飲みたいと思うものがあっても、それを造りたいとは思はないという。既にあるものを造る必要はないと考えていて、どこにもない美味しいものを造ることを目標としている。ただ、松岡氏の考え方に影響を与えたワインがいくつかある。例えばとある山梨のワイナリーの白ワインを飲んだ時は「俺は誰になんと言われようが、こうゆうワインなんです！」という主張を強く感じ、ワイナリーとしての在り方や、製品に対してのこだわり方に筋を通して、実際に飲んでみてもそれを感じることができるという物作りに感銘を受けたという。

今後、5年以内にヴィニフェラでロゼのスティルワインと、白のスティルワインをそれぞれ1種類造る予定。松岡氏本人は赤ワインを飲みたいと思うことはあまりないそうで、今後赤ワインを造るつもりもないという。緩い酒質で、でも濁らせ過ぎず、今の市場には存在しない独自性を持ったワインを造っていきたいと語ってくれた。

自然派ワインへの入りになったワインは、前述の樽の販売業者が企画したフランスツアー中に、パリのレストランで小山田氏がチョイスしたフランソワ・シデーヌ。これは単純に美味しいと思ったという。小山田氏との出会いと重なっていたこともあり、自然派を意識し始めたきっかけになっている。

なぜ長野や北海道ではなく山梨だったのかというと、ペイザナがそこにあったというのがその理由としてとても大きい。松岡氏は場所よりも一緒に仕事をする人が大切だと思っている。ワインとブドウは人が造るものであり（ワインに人柄が表れるということではなく）、造り手側として、魅力的な仲間の近くで仕事をしたかった。その中でやれることを探すということが、自分の生き方なのだと語ってくれた。

## 農法

今年から始めた山梨での栽培。まだ農法などと偉そうなことをいうには、本当に10年早いと考えている。

降雨量の多い、ブドウ栽培には厳しい土地では、消毒回数も非常に多くせざるを得ず、それがワインの味に影響するのではと考えていた。そんなときに小山田氏との出会いから2007年ビオディナミをやり始めることになる。しかし、ある特定の病気だけがどうしてもビオディナミでは止めることが出来ず4年で断念した。ブドウはまともに収穫されず、自分の考えが間違いであることに気づいた。健全なブドウが第一であり、それが出来ない土地で無理な農法を取り入れてもいいブドウはできないという結論に至った。しかし、それでも有機合成農薬の使用に疑問を感じた結果、それを使わなくても栽培できる土地でやろうという結論に達した。

山梨はそれが出来る土地であると考えている。すなわち草生栽培、無施肥、有機合成化学農薬不使用、殺虫剤不使用。自分に対して負荷のかからないやり方。しかもテロワール（がもしあるなら）をできるだけ忠実に表すことができると思うやり方でもある。

## ペイザナ農事組合法人

ドメヌ・ポンコツのワインは、ペイザナ農事組合法人 中原ワイナリーにて醸造される。

ペイザナ農事組合法人（以下ペイザナ）は、山梨市、甲州市、笛吹市、甲府市、北杜市を拠点に活動。農業人口の減少、若者の農業離れが進む中、「日本の農業の将来を見据え、農地を継承・活用し、農業従事者の雇用・育成を目的として」小山田氏と四恩醸造の小林氏が理事となり2011年に設立された。

更に、自社の高品質葡萄を原料に、より付加価値の高いワインの生産をペイザナとして実現するため、勝沼町中原に共同醸造所（中原ワイナリー）が2014年に設立された。

## 葡萄とテロワール

今自分がテロワールを語ることは、（やはり）10年早いと考えている。つまり、乱暴な言い方だが、今はただ造っているだけに過ぎない。自分の栽培で、自分の品種で、自分がブドウを育てる土地で何が生まれてくるか。自分が死ぬまでに分かるかも保証できないが、自分が今やれることは、自分が育てたブドウで表現できることを表現するだけである。自分たちの代でできるとも考えていない。まだまだ始まったばかりなのだと思っている。

## 醸造

自家農園葡萄を原料にし、培養酵母や酵素、発酵助剤等の使用を一切行わず、葡萄に付着した自然酵母により発酵を行う。また、製品の品質保全のために不可欠とされる亜硫酸は必要最低限の使用とし、極めて天候が不良な年を除きアルコール分上昇を意図した糖分の添加を行わない。