

VCN° J1

Domaine Oyamada

ドメーヌ・オヤマダ

新着ワイン情報

祝 2015 (白泡)

ドメーヌ・オヤマダ唯一のスパークリングワイン。水分と長尾のデラウエア, プチマンサン, 甲州。

『祝』というのは昔の村名で、明治8年に、上岩崎村・下岩崎村・藤井村が合併した際に、岩崎の『いわ』と藤井の『い』を足して『いわい』としたところに『祝』の字をあてたと言われる。一説では雨宮勘解由が甲州を初めて発見した場所とも言われ、日本のワイン造りの歴史から見ても、後世に残していきたい地名である。

2015年はデラウエアの様な早生品種が良く熟した年。2014年ヴィンテージよりも蜜っぽくリッチな印象。このワインに使うブドウは畑の標高が約500mで、BOW!白用の万力周辺のデラウエアと比べて成熟がゆっくりで、スパークリングにとって重要な酸を残しやすいという特徴を持つ。

泡質は瓶内二次発酵特有の細かい泡で、デゴルジュマン後どンドン泡と液体の一体感が上がっている。酒質は基本的には軽快なスタイルだが、ただ軽いだけのスパークリングではない。味の中心には芯のある酸が存在していて、フレッシュさとキレの良さを感じることができるが、細かくスムーズな泡質と味付きの良さがフレッシュさに対して上手くバランスを取っている。泡の魔術師の異名を持つ小山田氏らしい、コンパクトながら上質なまとめ方を実感できる。

水分 (みずわけ) : 甲州市勝沼町下岩崎水分。棚仕立て。品種はデラウエア, 甲州。平地。

勝沼の土壌を形成する扇状地のスタート地点にあり、川の方向が分かれる地点にあることからこの地名が付いた。砂と火山灰の混成土壌。管理していた農家の高齢化によって引き継いだ畑。

長尾 (ながお) : 甲州市勝沼町上岩崎長尾。棚仕立て。品種はデラウエア, プチマンサン, 甲州。南向きの斜面と平地。水分とは別の土壌にあり、粘土質。小林剛士氏が管理していた畑を引き継いだ。

洗馬 2014 (赤)

ドメーヌ・オヤマダのフラッグシップ。洗馬の畑単一のキュヴェ。様々なヴィニフェラの混植混醸。

2014年は醸造まで小山田氏が手掛けた最初の年(前年まで四恩醸造に委託醸造)。

2013年の凍害のダメージがまだ残っており収量は例年より少ないが、夏が涼しかったおかげで、見た目も美しく、酸の残った良いブドウが収穫できた。基本的には除梗破碎のスタイルだが、ガメイ, バルベラ, ムールヴェードルなどを全房で入れて、香りと味わいにアクセントを与えている。

洗馬 (せば) : 長野県塩尻市洗馬。垣根仕立て。標高700m。小山田氏が唯一山梨以外で所有する畑。

土壌は粘土質だが、昔に川が氾濫した際に運ばれた小石や礫が土壌中に混ざっているため水はけが良い。冬がすこぶる厳しく、気温は頻繁に-15℃以下まで下がる。さらに、春に一度暖かくなってから気温の低下と共に大雪が降ることがしばしばあり、そうすると萌芽間近で耐寒性の低くなっているブドウは、対策として藁を撒いていたとしても大ダメージを受けてしまう。この土地で最も難しいことは、スムーズに萌芽を迎えること。無事に春を乗り越えることができれば、果樹を栽培するためにはとても恵まれた気候なので、適切な管理さえすれば良いブドウが収穫できる。

BOW! 2016 (白)

BOW!はドメーヌオヤマダのラインナップの中で、気軽に飲んでもらいたい『新酒』のような位置づけ。低価格ながら小山田氏のこだわりが詰まった逸品。

2016年はデラウエアの様な早生品種が良く熟した年で、BOW!白史上最もボリューム感があるが、ヴィニフェラ

品種から来ているであろう凛とした酸と透明感が共存しており、肩の力が抜けた癒し系ワインに仕上がっている。蟹沢、相干場、西山のデラウェア、日向、大久保のプチマンサン、シュナンブランをアッサンブラージュ。

相干場 (あいほしぼ) : 山梨市万力相干場。棚仕立て。品種はデラウェア。南向きの急斜面の段々畑。

西山 (にしやま) : 山梨市万力字西山。棚仕立て。品種はデラウェア。東向きの斜面。万力における西側の山なので西山。

蟹沢 (かにざわ) : 山梨市万力字蟹沢。棚仕立て。品種はデラウェア。南向きの斜面。

日向 (ひなた) : 山梨市江曾原日向。垣根仕立て。南系のヴィニフェラの混植。南向きの斜面。

大久保 (おおくぼ) : 山梨市東大久保。棚仕立て。品種はプチマンサン、ムールヴェードル。短梢剪定。谷治いの南斜面。

BOW! 2016 (赤)

2016年は赤品種にとっては難しかった年。今年は新たに、本来単独でワインに仕上げる予定であった日向のヴィニフェラ品種が格下げされてBOW!赤にアッサンブラージュされている。前回入っていた巨峰は鹿に食べられ全滅したため今回は入っていない。「やれることはすべてやった」と言うほど、小山田氏の経験と技術を詰め込んで、まとまりのあるワインに仕上げている。

中心となる萱刈のカベルネ・フランと上神内川のマスカット・ベリーAを除梗破碎、今年新たに少量入っている日向と大久保の、ムールヴェードルを中心としたヴィニフェラ品種をマセラシオン・カルボニックで仕込み、アッサンブラージュ。

萱刈 (かやかり) : 山梨市西字南萱刈。カベルネ・フランでは珍しい棚仕立て。

上神内川 (かみかのがわ) : 山梨市上神内川東原。品種はマスカット・ベリーA。棚仕立て。

日向 (ひなた) : 山梨市江曾原日向。垣根仕立て。南系のヴィニフェラの混植。南向きの斜面。

大久保 (おおくぼ) : 山梨市東大久保。棚仕立て。品種はプチマンサン、ムールヴェードル。短梢剪定。谷治いの南斜面。

ヴィンテージ情報 生産者コメント

2014 塩尻

生育初期は順調だったが、7月に雨が多く悩まされた。ただ、洗馬の畑では病気はほとんど見られなかったため、問題なく推移した。成熟期は雨が少なく冷涼だったので、健全な美しいブドウが収穫できた。2013の凍害の影響が残っていて収量は少なめだったが、熟度としては平年並みとなった。スケールは大きくはないが、伸びやかなワインとしてまとまったと思う。

2015 山梨 (峡東エリア)

開花期から梅雨の始まりまでは雨も少なくブドウの成長は順調に進んだ。梅雨時期は平年の倍以上の降水があり、病気の発生が心配されたが、予想以上にブドウは健全さを保った。梅雨明け以降、8月下旬まで好天が続き、デラウェアなどの8月の太陽で熟す早生品種にとっては恵まれたヴィンテージとなった。9月以降は雨ばかり降り、この雨で10月前半の収穫となる品種は大きなダメージを受けることとなる。総じてデラウェア、甲州、マスカット・ベリーAなどの品種は良年。ヴィニフェラにとっては非常に難しい年という印象。

2016 山梨 (峡東エリア)

生育期初期の5月に雨が続き、巷では病気が出る畑が見られたが、私の畑では問題なく推移した。その後は梅雨も雨が少なめで、順調に健全な生育となった。8月は例年のことだが、猛暑が続き、早生のデラウェアなどは成熟が進み、アルコール13%程度にまで糖度が上昇した。このまま推移すれば、良好なヴィンテージが期待されたのだが(実際にはそんなに甘くないことは承知していたが)、9月は連日の雨と日照不足で、糖度が日に日に下がるという珍現象が見られた。その影響で果皮の薄い品種には裂果が見られ、9月~10月上旬収穫のブドウ(黒ブドウが中心)は非常に厳しい仕込みとなった。「丁寧な仕事と諦めないこと」。そういった精神論が重要になった年で、赤ワインは小さいスケールながらもまとまったワインに仕上げる事ができた。

生産者

小山田幸紀氏は福島県郡山市の出身で、中央大学の文学部ドイツ文学科卒という経歴ながら、在学中の麻井宇介氏との出会いをきっかけとしてワイン造りの世界に飛び込むことを決めた。16年間山梨県笛吹市のルミエールに勤務し、栽培・醸造責任者を務めた。現在は退社し、約3haの畑を管理し2014年に初のドメーヌ・オヤマダとしての仕込みを行う。

ルミエールに勤める傍ら、自分の畑の管理を始め、収穫したブドウはルミエールや四恩醸造に売却をしていた。勤めながらの畑管理の労力は計り知れない。休みはほぼ正月三が日のみという根っからの仕事人間である。

人生で影響を受けたものは、思春期は尾崎豊と村上春樹、そして太宰治はじめ明治から昭和の日本文学。趣味は飲酒。モットーは農民芸術の振興。ブドウ作りをワインという芸術で表現するには「ブドウのポテンシャルを追求し、いたずらにワインを汚さないこと」が重要だと言う。

小山田氏は普段さらりとした語り口調だが、事実と経験に裏付けられた話には説得力がある。小山田氏の周りに人が集まってくるのもそういったところに魅力を感じてのことだろう。

農法

「農薬を使うことが必ずしも安定したよい葡萄生産ができるわけではない」と感じている中、2002年頃にクロード・クルトワのラシーヌ1999年を飲み、ビオディナミに興味を持った。実現することが難しいとの反対意見もある中、2004年からビオディナミをスタート。2004、2005はヴィンテージがよかったこともありスムーズに収穫。2006は雨が多かったが、適切なタイミングでボルドー液を撒いて対応できた。その体験から農業では、農薬の使用の有無よりも、「日々の畑の観察とタイミングの良い管理作業」により良いものがつくられることを実感。化学合成農薬は使わず、硫黄とボルドー液だけで10年に9回良いブドウを取ることを目標としている。(残念ながら、10年に1回はどうしてもない年があると想定している)

ビオディナミの調剤は5年間撒いた。しかし、ヨーロッパの乾燥農業地帯と日本の湿潤な農業地帯では、農業、気候風土、歴史の成り立ちも全く違う。調剤を撒いても、茂った雑草に覆われ実際に地面にも届かない中、調剤の意味への疑問が常にあった。無論否定するつもりはないが、北海道や阿蘇など、草が少ない土地以外では、ビオディナミより雑草に対応することが大切であると感じている。そういう中で福岡正信さん、川口由一さん、岩澤信夫さんらの自然農法の流れを汲むと、要は「雑草といかに共生するか」にいきついた。

虫の防除に関しては、植生を多様化することによりほぼ問題がなくなった。植生を多様化すると昆虫も多様化し、害虫の相対的割合が減る。また害虫自体が他の虫に捕食される連鎖が生まれることにより、絶対数も減る。

「不耕起で草を生やす土づくり」がよいと感じている。耕す代わりに草をある程度の長さまで生やし、それが倒れ、土がフカフカになる。日本の土壌は水分が多く、借りた畑は肥料が残り窒素が多いこともあるため、ブドウは自然と伸びる。肥料が一切不要とはいわないが、沢山の肥料を必要とはしない。特に、玉を張らせ果粒を大きくする食用ぶどうと違い、ワイン用は果粒を小さくしたいため、伸びた草が倒れたことによって存在する有機物で充分であると感じている。

ペイザナ農事組合法人

ドメーヌ・オヤマダのワインは、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

自らの探求する農法により、棚栽培で既存の甲州種やデラウエア、マスカット・ベリーA の品質と付加価値向上に努めるとともに山梨の土壤に合い、病気に強く、かつ収量が比較的多い希少品種も導入予定。

具体的には棚栽培において、白系のブチマンサン、アルバリーニョ、垣根栽培において白系のシュナンブラン、ロモランタン、赤系のムールヴェードル、タナ、シラー等。希少品種は知名度が低く、商品価値が低いとされることもあるが、ワインの商品名はすべてブドウ生産の畑名とし、各々の畑に適した品種を植栽していく適地適作の概念を実行していく。その上で、日本ではまだ確立されていないワインのテロワール表現を訴求していく。

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。

スパークリングワインにおいても、酵母の添加は行っていない。