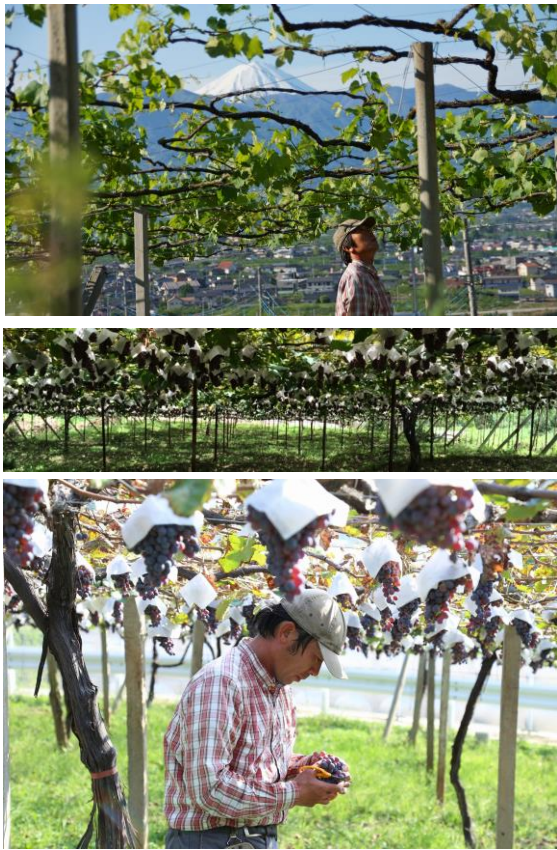


VCN° J1		Version:February-2017 ドメーヌ・オヤマダ (Domaine Oyamada)	
	生産者	小山田 幸紀	
	ワイナリー所在地	山梨県甲州市勝沼町中原	
	畑所在地	山梨県: 山梨市, 甲州市 長野県: 塩尻市	
	歴史	福島県郡山市出身。中央大学文学部ドイツ文学科卒。16年間山梨県笛吹市のルミエールに勤務し、栽培・醸造責任者を務めた。現在は退社し、約3 haの畑を管理し2014年に初のドメーヌ・オヤマダとしての仕込みを行う。	
	気候	山梨県の甲府盆地は盆地特有の内陸性気候。夏は非常に暑く40℃を超えることも。長野県の塩尻市は全国的にも雨が少なく、晴れの日が多い土地。昼夜の寒暖差が非常に大きい。	
	畑総面積	約3 ha	
	農法	無施肥, 合成農薬不使用, 不耕起, 草生栽培	
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
	ドメーヌのスタッフ	1人	
	趣味	飲酒	
生産者のモットー	農民芸術の振興		

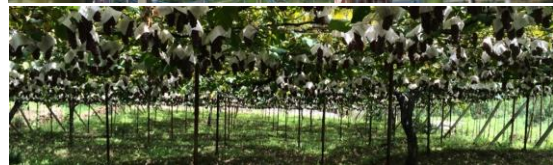
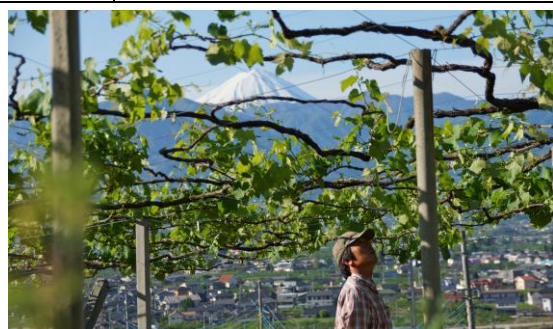
Iwai Sparkling 2015 祝 (白泡)		Seba Rouge 2014 洗馬 (赤)	
品種	デラウェア70% 甲州, プチマンサン30%	品種	カベルネ・フラン etc.
樹齢	約20年	樹齢	3-12年
土壌	水分: 火山灰混じりの砂土 長尾: 粘土	土壌	小石と礫混じりの粘土質
一次発酵	自然酵母 古樽発酵	マセラシオン	2週間 一部マセラシオン・カルボニック
二次醱酵 熟成	ティラーージュ: 2015年12月 ティラーージュ後、瓶内で1年	発酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵
デゴルジュマン	2016年12月	熟成	古樽熟成: 1年
マリアージュ	牡蠣豆腐	マリアージュ	マグロと長ネギのステーキ
ワインの 飲み頃	2017年~2020年 供出温度: 7℃	ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度: 15℃
テイスティング コメント	和梨、花梨、蜂蜜、ユーカリ、食パンの香り。アタックは香りの印象よりもシャープだが、徐々に甘み、旨味からくるボリュームを感じ、ハリのある酸とアフターに残る爽やかな苦みが全体を引き締める。泡は現時点でムースのようで上質だが、デゴルジュ後の熟成で味ののり具合と共に品質の向上が見込まれる。2014年よりも香り、味わい共にリッチな印象。	テイスティング コメント	カシス等の黒い果実、イチジク、バラ、アーモンドチョコ、ミルクティー、パニラの香り。味わいは、甘く、滑らかで、濃とした酸があり、ほんのりピターなタンニンがアクセントになっている。前回リリースの2012年よりもスケールは小さいが、立体感のある多層的な味わいで、アルコール12%とは思えない充実感がある。
希望小売価格	2,100円(税込2,268円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
畑情報	祝地区に属する 下岩崎水分のデラウェア 上岩崎長尾のデラウェア、甲州 泡の魔術師の異名を持つ小山田氏 のつくる祝スパークリング!	畑情報	洗馬のヴィニフェラ・スペシャル赤! 標高約700 m! 晴天日数が多く、 昼夜の寒暖差が大きいなど、 ブドウにとってまさに理想的な土地! 圧倒的なポテンシャルと 個性を感じることができる!

VCN° J1		「Version.February-2017」 ドメーヌ・オヤマダ (Domaine Oyamada)	
	生産者	小山田 幸紀	
	ワイナリー所在地	山梨県甲州市勝沼町中原	
	畑所在地	山梨県: 山梨市, 甲州市 長野県: 塩尻市	
	歴史	福島県郡山市出身。中央大学文学部ドイツ文学科卒。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3 ha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。	
	気候	山梨県の甲府盆地は盆地特有の内陸性気候。夏は非常に暑く40℃を超えることも。長野県の塩尻市は全国的にも雨が少なく、晴れの日が多い土地。昼夜の寒暖差が非常に大きい。	
	畑総面積	約3 ha	
	農法	無施肥, 合成農薬不使用, 不耕起, 草生栽培	
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
	ドメーヌのスタッフ	1人	
	趣味	飲酒	
生産者のモットー	農民芸術の振興		

BOW! Blanc 2016 バウ! (白)		BOW! Rouge 2016 バウ! (赤)	
品種	デラウェア 主体 ブチ・マンサン, シュナン・ブラン 少量	品種	カベルネ・フラン, マスカット・ペーリーA 主体 ムールヴェードル等 少量
樹齢	約20年	樹齢	10~20年
土壌	粘土質	土壌	粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	カベルネ・フラン:2週間 マスカット・ペーリーA:3週間 ムールヴェードル等:2週間MC
醗酵	ステンレスタンク発酵 一部樽発酵	醗酵	ステンレスタンク発酵 プレス後樽発酵
熟成	ステンレスタンク熟成 一部樽熟成	熟成	ステンレスタンク熟成 プレス後樽熟成
リアージュ	豚バラと白菜の鍋	リアージュ	鶏つくね焼き
ワインの飲み頃	2017年~2020年 供出温度: 8℃	ワインの飲み頃	2017年~2020年 供出温度: 13℃
テイastingコメント	洋梨、黄桃、バナナ、トロピカルフルーツ、酒粕の香り。味わいは、まず甘み、旨味を強く感じ、そこにクリアーでピュアな酸とアフターの苦みが存在していることで、全体がほぐれ過ぎず、飲み飽きない。ボリューム感は今までのBOW!白で一番だが、そのもったり感とさらに透明感が絶妙なバランスで、全身の力が抜けていくような癒し系ワイン。	テイastingコメント	ダークチェリー、イチゴジャム、セージ、牛蒡、黒胡椒の香り。マスカット・ペーリーA特有の香りも程よく抑えられており、落ち着いた印象の香り。味わいは瑞々しく、タンニンも軽やかで、コンパクトながらも魅力のある複雑な味わい。
希望小売価格	1,600円(税込1,728円)	希望小売価格	1,600円(税込1,728円)
畑情報	蟹沢、相干場、西山のデラウェアを主体に、日向のブチマンサン、シュナンブラン、大久保のブチマンサンをアッサンブラージュ。	畑情報	萱刈のカベルネ・フランと上神内川のマスカット・ペーリーAに加え、日向、大久保のムールヴェードル等のヴィニフェラを少量アッサンブラージュ。




VCN° J1

「Version.March-2016」
ドメーヌ・オヤマダ (Domaine Oyamada)

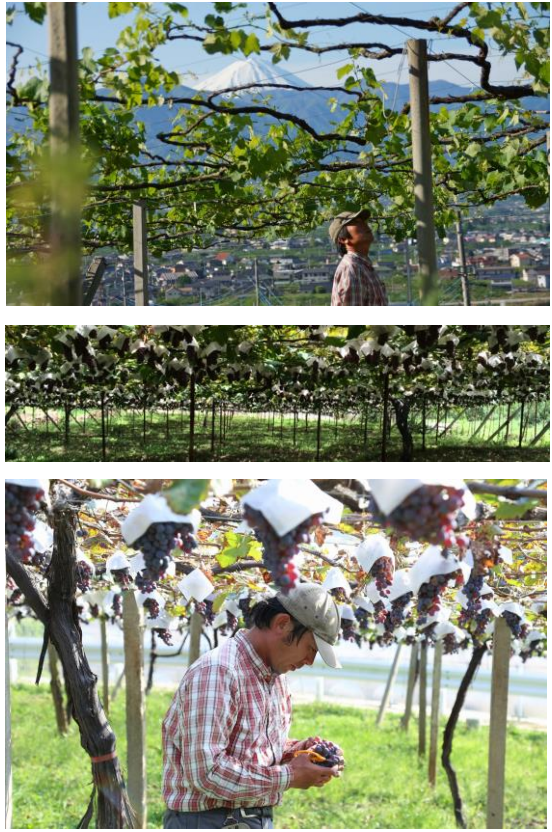


生産者	小山田 幸紀
ワイナリー所在地	山梨県甲州市勝沼町中原
畑所在地	山梨県： 山梨市, 甲州市 長野県： 塩尻市
歴史	福島県郡山市出身。中央大学文学部ドイツ文学科卒。 16年間山梨県笛吹市のルミエールに勤務し、栽培・醸造責任者を務めた。 現在は退社し、約3 haの畑を管理し2014年に初のドメーヌ・オヤマダとしての仕込みを行う。
気候	山梨県の甲府盆地は盆地特有の内陸性気候。夏は非常に暑く40℃を超えることも。 長野県の塩尻市は全国的にも雨が少なく、晴れの日が多い土地。昼夜の寒暖差が非常に大きい。
畑総面積	約3 ha
農法	無施肥, 合成農薬不使用, 不耕起, 草生栽培
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	1人
趣味	飲酒
生産者のモットー	農民芸術の振興

BOW! Blanc 2015 バウ! (白)		BOW! Rouge 2015 バウ! (赤)	
品種	デラウェア 主体 ブチ・マンサン, シュナン・ブラン 少量	品種	カベルネ・フラン, マスカット・ペーリー-A 主体 巨峰 少量
樹齢	約20年	樹齢	10~20年
土壌	粘土質	土壌	粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	カベルネ・フラン: 18日間マセラシオンカルボニック マスカット・ペーリー-A: 14日間 巨峰: 14日間マセラシオンカルボニック
醗酵	ステンレスタンク発酵 一部樽発酵	醗酵	ステンレスタンク発酵 一部樽発酵
熟成	ステンレスタンク熟成 一部樽熟成	熟成	ステンレスタンク熟成 一部樽熟成
マリァージュ	鱈の南蛮漬け	マリァージュ	鶏肉とトマトの照り焼き
ワインの飲み頃	2016年~2019年 供出温度: 8℃	ワインの飲み頃	2016年~2019年 供出温度: 13℃
テイastingコメント	香りは桃や蜜の香りが主体で、よく熟した果実を連想させ、少量入っているヴィニフェラ品種に由来する、白い花やレモンのような上品な香りが共存している。味わいには残糖があることによる優しい甘みがあり、丸みのある豊かな酸と合わさることで、甘酸っぱくフレッシュな印象を受ける。アフターに感じる爽やかな苦みが心地よい。	テイastingコメント	香りはイチゴなどの赤い果実の香りに、巨峰由来の甘い香りが濃い華やかな印象。胡椒のようなスパイスな香りが、全体に複雑さを与えている。アタックは柔らかいが、中盤以降には果実の熟度からくる充実感がある。2014年よりも、柔らかくも厚みのある構成。
希望小売価格	1,600円(税込1,728円)	希望小売価格	1,600円(税込1,728円)
畑情報	蟹沢, 相干場, 西山のデラウェアを主体に、日向のブチマンサン, シュナンブラン, 大久保のブチマンサンをアッサンブラージュ。	畑情報	菅刈のカベルネ・フランと上神内川のマスカット・ペーリー-Aに加え、今年から新たに大工の巨峰を少量アッサンブラージュ。

VCN° J1		「Version.December-2015」 ドメーヌ・オヤマダ (Domaine Oyamada)	
  	生産者	小山田 幸紀	
	ワイナリー所在地	山梨県甲州市勝沼町中原	
	畑所在地	山梨県： 山梨市, 甲州市 長野県： 塩尻市	
	歴史	福島県郡山市出身。中央大学文学部ドイツ文学科卒。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3 ha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。	
	気候	山梨県の甲府盆地は盆地特有の内陸性気候。夏は非常に暑く40℃を超えることも。長野県の塩尻市は全国的にも雨が少なく、晴れの日が多い土地。昼夜の寒暖差が非常に大きい。	
	畑総面積	約3 ha	
	農法	無施肥, 合成農薬不使用, 不耕起, 草生栽培	
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
	ドメーヌのスタッフ	1人	
	趣味	飲酒	
生産者のモットー	農民芸術の振興		

Iwai Sparkling 2014 祝 (白泡)		Seba Rouge 2012 洗馬 (赤)	
品種	デラウェア85% 甲州, プチマンサン15%	品種	カベルネ・フラン etc.
樹齢	約20年	樹齢	6-9年
土壌	水分: 火山灰混じりの砂土 長尾: 粘土	土壌	小石と礫混じりの粘土質
一次発酵	自然酵母 デラウェア: ステンレスタンク発酵 その他: 樽発酵	マセラシオン	2週間
二次醱酵 熟成	ティラーージュ(糖のみ): 2014年11月 ティラーージュ後、瓶内で1年	発酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵
デゴルジュマン	2015年10月	熟成	樽熟成: 1年 瓶熟成: 2年
マリアージュ	焼きカブとホタテのサラダ	マリアージュ	手羽先の味噌焼き
ワインの 飲み頃	2015-2018年	ワインの 飲み頃	2015-2025年
テイスティング コメント	レモンピール、洋梨、果物の蜜、プリオッシュ、火打石の香り。泡は細かく、液体によく馴染んでおり、口当たりはスムーズである。味わいはドライかつフレッシュでキレが良いが、泡質と味付きの良さで染み入るような優しさも感じることができる。グラスに注いでから徐々に柑橘から蜜に向かって印象が変化していく。	テイスティング コメント	2013年よりもフルーツの香りが黒い果実寄り、熟した野菜の青さ、ミルクティーのような熟成した香りがある。3年間の熟成によってタンニンもよくなじんでおり、一切浮いた要素のないバランス感でまとまっている。味付き、スケール感、奥行き共に2013年を凌ぐ。今後10年程度は熟成によって良い方向に行くことが想像できる。
希望小売価格	2,100円(税込2,268円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
畑情報	祝地区に属する 下岩崎水分のデラウェア 上岩崎長尾のデラウェア、甲州 泡の魔術師の異名を持つ小山田氏 のつくる祝スパークリング!	畑情報	洗馬のヴィニフェラ・スペシャル赤! 標高約700 m! 晴天日数が多く、 昼夜の寒暖差が大きいなど、 ブドウにとってまさに理想の土地! 圧倒的なポテンシャルと 個性を感じることができる!

VCN° J1		「Version.February-2015」 ドメーヌ・オヤマダ (Domaine Oyamada)	
	生産者	小山田 幸紀	
	ワイナリー所在地	山梨県甲州市勝沼町中原	
	畑所在地	山梨県： 山梨市, 甲州市 長野県： 塩尻市	
	歴史	福島県郡山市出身。中央大学文学部ドイツ文学科卒。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3 ha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。	
	気候	山梨県の甲府盆地は盆地特有の内陸性気候。夏は非常に暑く40℃を超えることも。長野県の塩尻市は全国的にも雨が少なく、晴れの日が多い土地。昼夜の寒暖差が非常に大きい。	
	畑総面積	約3 ha	
	農法	無施肥, 合成農薬不使用, 不耕起, 草生栽培	
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
	ドメーヌのスタッフ	1人	
	趣味	飲酒	
生産者のモットー	農民芸術の振興		

VdT BOW! Blanc 2014 バウ! (白)		VdT BOW! Rouge 2014 バウ! (赤)		Seba Rouge 2013 洗馬 (赤)	
品種	デラウェア90% ブチ・マンサン, シュナン・ブラン合計で10%	品種	カベルネ・フラン マスカット・ペーリー-A	品種	カベルネ・フラン etc.
樹齢	約20年	樹齢	10~20年	樹齢	7~10年
土壌	粘土質	土壌	粘土質	土壌	小石と礫混じりの粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	カベルネ・フラン: 15日間 MBA: 14日間 (内10日間MC)	マセラシオン	2週間 (10%程度MC)
醗酵	ステンレスタンク発酵 一部樽発酵	醗酵	ステンレスタンク発酵	発酵	ステンレスタンク発酵
熟成	ステンレスタンク熟成 一部樽熟成	熟成	CF: 樽熟成 MBA: ステンレスタンク熟成	熟成	樽熟成
マリァージュ	ホタテの塩麹焼き	マリァージュ	牛肉のしぐれ煮	マリァージュ	手羽先の山椒焼き
ワインの飲み頃	2015~2018年	ワインの飲み頃	2015~2018年	ワインの飲み頃	2015~2020年
テイस्टィングコメント	ネクタリン, ハチミツの香り。 ワインはフレッシュでわずかに甘みを感じ、 柔らかい豊かな酸が全体をまとめる。 軽い苦みが心地よい。	テイस्टィングコメント	イチゴ, スミレ, ユーカリ, ナツメグの香り。 瑞々しく、柔らかい口当たりで、 しなやかなタンニンが口の中に染み入る。	テイस्टィングコメント	カンス, アーモンド, 赤シソの香り。 艶やかかつ伸びのある味わいで、 緻密なタンニンと厚みのある 果実味が美しく同調する。
希望小売価格	1,600円(税込1,728円)	希望小売価格	1,600円(税込1,728円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
畑情報	蟹沢, 相干場, 西山のデラウェアに加え 少量だが日向のブチマンサン, シュナン 大久保のブチマンサンを アッサンブラージュ!	畑情報	萱刈のカベルネ・フランと 上神内川のMBAをアッサンブラージュ!	畑情報	洗馬のヴィニフェラ・スペシャル赤! 標高約700 m! 晴天日数が多く、 昼夜の寒暖差が大きいなど、 ブドウにとってまさに理想の土地! 圧倒的なポテンシャルと 個性を感じることができる!