

VCN° J1		「Version.February-2019」 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 2018 パウ！（白）		BOW! Rouge 2018 パウ！（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, マスカットベリーA主体 ムールヴェードル少量
樹齢	約20年	樹齢	約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	<u>カベルネフラン、ムールヴェードル</u> 2週間 <u>マスカットベリーA</u> 4日間
醗酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵 一部古樽発酵	醗酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵 プレス後古樽発酵
熟成	ステンレスタンク熟成 一部古樽熟成	熟成	古樽熟成
マリアージュ	揚げ出し豆腐	マリアージュ	ローストチキンとクレソンのサラダ
ワインの飲み頃	2019年~2022年 供出温度:8℃	ワインの飲み頃	2019年~2022年 供出温度:13℃
テイastingコメント	洋梨、パイナップル、白桃、カモミールの複雑な香り。味わいは、甘さ控えめのネクターのようで、ふくらみがあり、豊かな甘みを透明感のある酸が優しくまとめる。最後にわずかな苦みを感じること、爽やかさを感じ飲み飽きない。 <u>※瓶内発酵により炭酸ガスが発生する可能性があるため、冷蔵庫での保管をお願いいたします。</u>	テイastingコメント	ローズヒップ、イチゴ、タイム、ルッコラの香り。味わいは繊細で伸びやか。野イチゴのような甘酸っぱさと、ほのかな丸いタンニンが、フレッシュかつ優しい印象を与える。例年より軽めでしとやかな味わい。
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・ベリーAに加え、大久保のムールヴェードルを少量アッサンブラージュ。

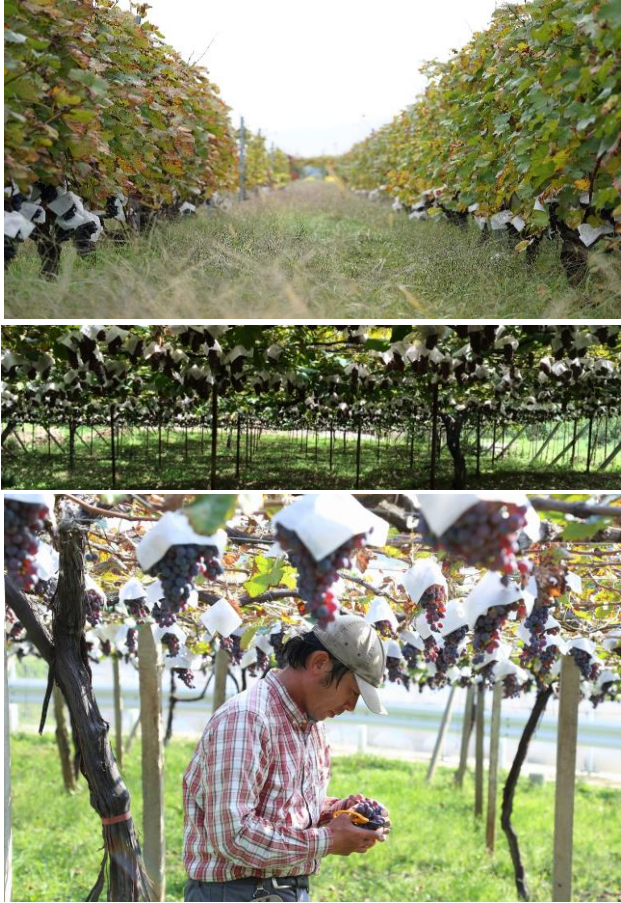
VCN° J1		「Version.December-2018」 ドメヌ・オヤマダ (Domaine Oyamada)	
	生産者	小山田 幸紀	
	ワイナリー所在地	山梨県甲州市勝沼町中原	
	畑所在地	山梨県： 山梨市、甲州市 長野県： 塩尻市	
	歴史	福島県郡山市出身。中央大学文学部ドイツ文学科卒。16年間山梨県笛吹市のルミエールに勤務し、栽培・醸造責任者を務めた。現在は退社し、約3 haの畑を管理し2014年に初のドメヌ・オヤマダとしての仕込みを行う。	
	気候	山梨県の甲府盆地は盆地特有の内陸性気候。夏は非常に暑く40℃を超えることも。長野県の塩尻市は全国的にも雨が少なく、晴れの日が多い土地。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 祝 2017（白泡）		Seba Blanc 洗馬 2017（白）		Hinata Rouge 日向 2017（赤）	
品種	デラウェア70% プチマンサン、甲州30%	品種	ソーヴィニヨンブラン、プチマンサン、シャルドネ、アルバリーニョ、シュナンブラン、ロモランタン、その他	品種	シラー、ムールヴェードル、タナ その他少量
樹齢	約20年	樹齢	3~15年	樹齢	8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	土壌	粘土質
一次発酵	自然酵母 古樽発酵	マセラシオン	なし	マセラシオン	マセラシオンカルボニック
二次醱酵 熟成	ティラージュ：2017年11月 ティラージュ後、瓶内で1年	発酵	自然酵母 古樽発酵	発酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵
デゴルジュマン	2018年11月	熟成	古樽熟成5ヶ月	熟成	古樽熟成5ヶ月
マリアーージュ	レモンタルト	マリアーージュ	谷中生姜の肉巻き	マリアーージュ	豚のブルーン煮
ワインの 飲み頃	2018年~2021年 供出温度：7℃	ワインの 飲み頃	2018年~2023年 供出温度：10℃	ワインの 飲み頃	2018年~2022年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	レモン、白い花、芝生、綿菓子、サブレの香り。口に含むと、非常に粒子の細かい泡立ちで、まずいきいきとした酸が感じられる。コンパクトで爽やかな果実感が特徴的で、余韻の苦みが食欲をそそる。	テイスティング コメント	はっさく、リンゴ、タイム、タルト、ヨーグルトの香り。口に含むと、クリスピーで塩気を感じるほどの旨味があり、硬質な酸を中心に、勢いがありつつも伸びやかな仕上がりとなっている。アフターのフキノツウのような苦みが爽やかな印象を与える。	テイスティング コメント	桑の実、いちじく、梅、ミント、森の香り。口に含むと、軽やかなアタックから始まり、伸びの良い酸と、じわっと広がるタンニンが中盤を構成する。アフターのコーヒーのようなスモーキーなほろ苦さが、軽やかな酒質に大人びた印象を付け加えている。
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)	希望小売価格	2,100円(税込2,268円)
栽培地	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、プチマンサンを使用。小山田氏の造る唯一のスパークリング。	栽培地	長野県塩尻市洗馬にあり、垣根栽培でヴィニフェラが混植されている。標高約700 mで、晴天日数が多く、夜温が低く酸を維持できるなど、ブドウにとってまさに理想の土地！ブドウのポテンシャルと土地の個性を感じることができこの畑から仕込まれたワインのコンセプトは「北のエレガンス」。	栽培地	山梨市江曾原日向にある、南向きの斜面の畑。垣根栽培で南系のヴィニフェラが混植されている。冬でも暑さを感じるほど日当たりが良く、春の訪れも早い。この畑から仕込まれたワインのコンセプトは「南の太陽」を喚起させるワイン。

Seba Rouge 洗馬 2016（赤）	
品 種	カベルネ・フラン その他
樹 齢	3～14年
土 壌	小石と礫混じりの粘土質
マセラシオン	除梗破碎 一部マセラシオン・カルボニック
発 酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵
熟 成	古樽熟成：1年
マリアージュ	鶏肉と長ネギのステーキ
ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度：15℃
テイステイング コメント	カシス、シソ、ナツメグ、腐葉土、タバコの葉、チャイの香り。アタックは柔らかく、中盤に果実味がしっかりとあり、タンニンも滑らかでよく溶け込んでいい。アフターは例年よりも瑞々しい印象。終始完熟した果実の香りが感じられ、気品のある雰囲気が出ている。
希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
栽培地	長野県塩尻市洗馬にあり、垣根栽培でヴィニフェラが混植されている。標高約700 mで、晴天日数が多く、夜温が低く酸を維持できるなど、ブドウにとってまさに理想の土地！ブドウのポテンシャルと土地の個性を感じることができる。この畑から仕込まれたワインのコンセプトは「北のエレガンス」。

VCN° J1		「Version.February-2018」 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 2017 バウ！（白）		BOW! Rouge 2017 バウ！（赤）	
品種	デラウェア 主体 プチ・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, タナ少量
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	2週間
醱酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵 一部樽発酵	醱酵	自然酵母 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	MBA一部ステンレスタンク熟成 その他樽熟成
マリージュ	タイ風春雨サラダ	マリージュ	チリコンカン
ワインの飲み頃	2018年~2021年 供出温度: 8℃	ワインの飲み頃	2018年~2021年 供出温度: 13℃
テイastingコメント	ハッサク、和梨、りんごの蜜、ココナッツ、レモングラス、白い花の香り。酸が豊かで、優しい甘みと相まって甘酸っぱさが前面に出ている。BOW!独特のまったりした複雑な味わいをアフターのほろ苦さが引き締める。2016年と比べると、フレッシュで凛としており、よりタイトで直線的な構成。	テイastingコメント	ダークチェリー、イチゴジャム。クローブ、ブラックペッパー等のスパイシーな印象の香り。タンニンも程よく抽出された充実感のある味わいで、コンパクトでありながらも複雑な味わい。
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、日向のプチマンサン, シュナンブラン, 大久保のプ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.December-2017」 ドメヌ・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 祝 2016（白泡）		Seba Blanc 洗馬 2016（白）		Hinata Rouge 日向 2014 & 2015（赤）	
品種	デラウェア70% 甲州, プチマンサン30%	品種	ソーヴィニヨンブラン、プチマンサン、シャルドネ、アルバリーニョ、シュナンブラン、ロモランタン、その他	品種	シラー、ムールヴェードル その他
樹齢	約20年	樹齢	3~14年	樹齢	4~6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	土壌	粘土質
一次発酵	自然酵母 古樽発酵	マセラシオン	なし	マセラシオン	2週間 すべて除梗・破砕
二次醱酵 熟成	ティラージュ:2016年12月 ティラージュ後、瓶内で1年	発酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵	発酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵
デゴルジュマン	2017年12月	熟成	ステンレスタンク熟成半年	熟成	樽熟成1~2年
マリアージュ	海老のすり身揚げ	マリアージュ	鰯とデコポンのマリネ	マリアージュ	マグロと春菊の和え物
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:10℃	ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度:15℃
テイasting コメント	花梨、熟したリンゴ、蜂蜜、べっこう飴、金木犀、ユーカリ、食パンの香り。泡立ちは繊細かつ穏やかで、液体に良く溶け込んでいる。味わいは、酸が控えめで甘みを感じ、粘性の高さも相俟って、大きなボリュームを感じる。香り、口中共に例年よりリッチで、蜜のニュアンスが強いが、アフターのほろ苦さが良いアクセントとなって構成全体をまとめている。	テイasting コメント	洋ナシ、花梨、蜂蜜、ヴェルヴェンヌ、ヨーグルト、白トリュフの香り。口を含むと柔らかな酸とまったりとした旨味が拡がり、温度の上昇に伴って、白い花や果肉の白い果実の甘い香りが鼻に抜け、ふくよかな印象を与える。熟成して透明感が増すと、蜜と白トリュフがより支配的に香る、高貴な構成に向かうと予想される。	テイasting コメント	野性味のあるベリー、オレンジ、ミント、シソ、杏仁、白檀、杉の香り。味わいは酸が中心にある伸びやかな構成。タンニンもしっかりと抽出されているが、液体とよく馴染んでおり、浮きは無い。スケール感こそコンパクトだが、酸の周りに果実の甘みや旨味が存在しているため、瑞々しくも充実した明るい味わいに仕上がっている。
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)	希望小売価格	2,100円(税込2,268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、プチマンサンを使用。泡の魔術師の異名を持つ小山田氏の造る唯一のスパークリング。	畑情報	長野県塩尻市洗馬にあり、垣根栽培でヴィニフェラが混植されている。標高約700 mで、晴天日数が多く、夜温が低く酸を維持できるなど、ブドウにとってまさに理想の土地！ブドウのポテンシャルと土地の個性を感じることが出来るこの畑から仕込まれたワインのコンセプトは「北のエレガンス」。	畑情報	山梨市江曾原日向にある、南向きの斜面の畑。垣根栽培で南系のヴィニフェラが混植されている。冬でも暑さを感じるほど日当たりが良く、春の訪れも早い。この畑から仕込まれたワインのコンセプトは「南の太陽」を喚起させるワイン。

Seba Rouge 洗馬 2015（赤）	
品 種	カベルネ・フラン その他
樹 齢	3~13年
土 壌	小石と礫混じりの粘土質
マセラシオン	2週間 一部マセラシオン・カルボニック
発 酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵
熟 成	古樽熟成:1年
マリージュ	牛肉と山芋の甘酢炒め
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	カシス、ミュール、シソ、ショコラ、アッサム、アニス、シナモンの香り。味わいは凝縮していて果実の甘味を感じ、タンニンと酸の上質さが緊張感を与えている。完熟したブドウによる滑らかな質感と、ピターなアフターが全体に大人びた雰囲気を感じさせる。例年よりもスケールが大きく、硬めに仕上がっているため、要素どろしが纏まり本来のポテンシャルを発揮し始めるまで熟成させることをお勧めしたい。
希望小売価格	3,000円(税込3,240円)
畑情報	長野県塩尻市洗馬にあり、垣根栽培でヴィニフェラが混植されている。標高約700 mで、晴天日数が多く、夜温が低く酸を維持できるなど、ブドウにとってまさに理想の土地！ブドウのポテンシャルと土地の個性を感じることができる。この畑から仕込まれたワインのコンセプトは「北のエレガンス」。

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	ティラージュ：2015年12月 ティラージュ後、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により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、バニラの香り。味わいは、甘く、滑らかで、凛とした酸があり、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-2017」 ドメヌ・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

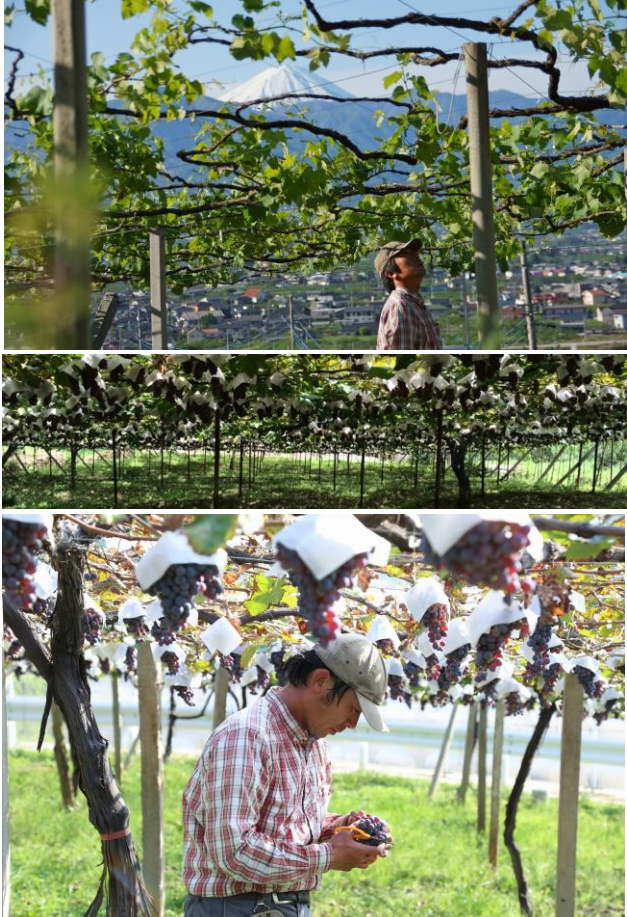
BOW! Blanc 2016 パウ！（白）		BOW! Rouge 2016 パウ！（赤）	
品種	デラウェア 主体 プチ・マンサン, シュナン・ブラン 少量	品種	カベルネ・フラン, マスカット・ペーリーA 主体 ムールヴェードル等 少量
樹齢	約20年	樹齢	10~20年
土壌	粘土質	土壌	粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	カベルネ・フラン:2週間 マスカット・ペーリーA:3週間 ムールヴェードル等:2週間MC
醗酵	ステンレスタンク発酵 一部樽発酵	醗酵	ステンレスタンク発酵 プレス後樽発酵
熟成	ステンレスタンク熟成 一部樽熟成	熟成	ステンレスタンク熟成 プレス後樽熟成
マリアージュ	豚バラと白菜の鍋	マリアージュ	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℃
テイスティングコメント	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。ボリューム感はこれまでの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。	テイスティングコメント	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、日向のプチマンサン, シュナン・ブラン, 大久保のプ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 パウ！（白）		BOW! Rouge 2015 パウ！（赤）	
品種	デラウェア 主体 プチ・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
マリアージュ	鰯の南蛮漬け	マリアージュ	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漂い華やかな印象。胡椒のようなスパイシーな香りが、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、日向のプチマンサン, シュナンブラン, 大久保のプ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 Sparkring 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、ブリ 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 2014 バウ！（白）		BOW! Rouge 2014 バウ！（赤）		Seba Rouge 2013 洗馬（赤）	
品 種	デラウェア90% プチ・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・ベリー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
マリアージュ	ホタテの塩麹焼き	マリアージュ	牛肉のしぐれ煮	マリアージュ	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
テイスティングコメント	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。	テイスティングコメント	イチゴ、スマイル、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。	テイスティングコメント	カシス、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、少量だが日向のプチマンサン、シュナンブラン、大久保のプ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！