

VCN° J1

# Domaine Oyamada

ドメーヌ・オヤマダ

## 新着ワイン情報

### 祝 白泡 2014

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かげゆ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。

2014年はサビ病の被害が大きかった年で、サビ病に弱いデラウエアにとっては難しい年だった。

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。

製法は瓶内二次発酵だが、ティラージュ時の酵母の添加はしていない。一次発酵が終了した後、糖のみを添加し、ワイン中に残っている酵母による自然発酵で瓶内二次発酵を行っている。

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んどん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りこの地名が付いた。砂と火山灰の混成土壌。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。元々四恩醸造の小林氏が管理していた畑を引き継いだ。

### 洗馬 赤 2012

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。

2012年は豊作の年だが、収量コントロールのできているこの畑に関しては、品質の高いブドウが収穫できた年。

醸造は四恩醸造に委託。

2014年の秋に2013年と今回の2012年を同時にテイस्टイングしたが、明らかに2012年の方がポテンシャルを感じたが、その時点ではまだまだ硬く、熟成によってより良くなるのが明らかであったため、2012年を後からリリースすることに決めた。3年の熟成で色々な要素が溶け合わさったような印象で、果実の香りと若干の野性的な香り、熟成香が合わさって、現時点でかなり官能的である。2012年は良いヴィンテージらしく、果実感にかなり厚みがあり、まだまだ熟成の可能性を感じる。

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である。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。

## ヴィンテージ情報 生産者コメント

2014

山梨（峡東エリア）

2014年は穏やかな春のスタートだった。全体的にやや遅めの萌芽だったが、その後の好天で開花期までは順調な推移で進み、楽な年になるかと思われたが、5月下旬から6月上旬にかけて、まとまった雨が頻繁に降ってしまった。あと少し、雨の時期が後ろに動けば助かったのだが……。この雨の影響でベト病がいくつかの畑で見られ始めた。

6月後半から7月にかけては平均的な流れで、それはここ数年の当然のようになった山梨ならではの猛暑がなかったということの意味する。暑さのピークはいつ来るのだろう、と思っていたところ、お盆頃には寒さを感じるくらいに冷込んだ。雨はさほど多くはなかったが、日照不足で、ブドウの成熟は遅れることとなった。

この影響を大きく受けたのがデラウエア。8月の太陽で熟す品種であるため、8月下旬になっても酸が落ちず、着色や糖度上昇が大きく遅れたまま、収穫せざる得ない状況になってしまった。

9月に入ると一転し、2日以降はほとんど雨が降らず、低温傾向で日照は少なめながら、良い天候が続いた。おかげで、9月下旬からが収穫期となる赤品種はそれなりの熟度を確保できた。

総じて難しい年となったが、デラウエアのような早生品種は特に難しい年、晩生の白品種では酸が残った面白い年、中生から晩生の赤品種にとっては平年並みの品質といった感じの作柄だった。

2012

塩尻

久しぶりに冷え込みの厳しかった冬のせいで、春はゆっくりとしたスタートだった。5月の早い時期に集中的な雨があり、早生品種は早々とベト病の危機と騒がれたが、その後の好天で全体的には順調なスタートとなった。またこの時期の好天が後の収量増に大きく影響した。

6月後半から7月までは、そこそこ梅雨らしい雨もあったが、トータルでは平年より若干楽な気候推移。ほどほどに気を配っていれば、さほど問題なく生育が進む天候だった。

特異的だったのが8月、9月と少雨傾向が続いたこと。猛暑の影響で着色が心配されたが、何より雨が降らないことが大事なブドウの成熟にとっては最適な天候が続いた。

さぞかしグレートなヴィンテージになるだろうと胸を躍らせて醸造期に突入した。

山梨も合わせた他の農家さんの状況もお話すると、開花期の好天、ここ数年収量が少ない年が続いたことの反動もあり、どこの畑も軒並み収量増の状態になった。多いところでは平年の2倍にもなり、平均でも1.5倍近い収量となった。収量制限はブドウ栽培技術の重要なポイントだが、2012年の場合は枝や房の数をコントロールしていても、房が非常に大きくなり、園主自身が驚くほどの収量増というのが、多く見られた。

ワインの品質は収量に大きく影響される。どんなに天気が良くても、平年の2倍も成らせた畑からは、熟したブドウを得ることはできない。特に早い時期の甲州やマスカット・ベリーAではその傾向が見られた。

ただ、イレギュラーにもきちんと対応してある程度の収量コントロールができた畑、また房が大きくなるとしてもたかが知れているワイン専用品種などの場合は、好天を享受することができた。洗馬などのワイン専用品種に関して言えば、経験上（ここ15年）で最高の状態でのブドウを収穫することができた。そして（おそらく）ベストのワインに育ちつつある。

2012年は収量制限と雨が降らないことの重要性を再認識させられた年。