

VCN° J1

# Domaine Oyamada

ドメーヌ・オヤマダ

## 新着ワイン情報



### 祝 2016 (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、甲州を使用。『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。このワインの畑は標高が約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。2016年は9月の日照不足が取り上げられがちだが、8月中に収穫となるデラウエアの様な早生品種は良く熟した年。例年よりも蜜っぽくリッチな味わいに仕上がっている。

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 2016 (白)

今回初リリースとなる、洗馬単一のキュヴェ。ソーヴィニヨンブランを主体とした、様々なヴィニフェラの混植混醸。

飲めばすぐに小山田氏の仕込んだワインと分かるような BOW!白に共通する特徴を持ちながらも、香りにはより気品があり、味わいにもより透明感のあるワインに仕上がっている。スケールこそ大きいわけではないが、香りは重層的で立体感があり、蜜や白トリュフなど、冷涼な環境でゆっくりと熟した白ブドウにみられる特徴が備わっている。現在はフレッシュな果実の香りや発酵由来の香りも共存しているため、熟成によって畑の環境由来の香りがより支配的に感じられるようになるはず。

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。冬がすごく厳しく、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。



### 日向 2014 & 2015 (赤)

今回初リリースとなる、日向単一のキュヴェ。同じヴィニフェラ混植混醸でも、やはり山梨の温暖な気候、南向きの斜面ということもあり、洗馬とは全く違った個性を持つ。ラベル上の収穫年が「4029」となっているが、これは2014年と2015年のワインをアッサン

ブラージュしたことを示しており、2014+2015=4029 という意味である。2014 年は、前半の天候が思わしくなかったが、9 月以降は殆ど雨が降らず、9 月から 10 月頭の日照で熟す山梨のヴィニフェラの赤品種は健全に熟し、ワインはクラシックな雰囲気を持つ硬い仕上がりとなった。2015 年は前半の天候は良かったが、9 月以降は雨ばかりの天候だったため、裂果した房を厳格に選果し、ワインは繊細で艶やかな仕上がりとなった。そこで、天候もワインの味わいも正反対の二つのヴィンテージをアッサンブラージュすることによって、バランスを取っている。結果「4029」としてリリースを迎えたワインは、適度なボディを持ちながらも、表情が明るく外向的で、酸の豊かな伸びやかなワインに仕上がった。

日向（ひなた）：山梨市江曾原日向。垣根仕立て。南向きの斜面。

小山田氏が山梨で唯一所有する垣根栽培のヴィニフェラの畑。南仏系の品種を混植している。冬でも暑さを感じるほど日当たりが良い畑で、春の訪れも早い。この畑で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。



## 洗馬 2015 (赤)

ドメヌ・オヤマダのフラッグシップ。洗馬の畑単一のキュヴェ。カベルネフランを中心とした、ヴィニフェラの混植混醸。2015 年は収穫 1 週間前に霜が降り、そこで生長が止まり、収穫の頃には粒から水分が抜け、皺々の状態となっていた。そのせいで収量は大きく減ることとなったが、味わいは凝縮され、味のしっかり乗った滑らかなワインに仕上がった。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は全房で投入し、香りと味わいにアクセントを与えている。凝縮感のあるヴィンテージということもあり、味わいには遊びが少なく、硬めに仕上がっている。現状でも十分にそのポテンシャルを感じることはできるが、できることならば、味がより纏り、開き始めるまで熟成させることをお勧めしたい。

洗馬（せば）：長野県塩尻市洗馬。垣根仕立て。標高 700 m。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。冬がすごく厳しく、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。



2017/10/28 洗馬

## 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、まとまった雨が頻りに降ってしまった。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、ここ数年続いた山梨ならではの猛暑はなく、さらに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。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、デラウェ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。

### 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、ペイザナ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纏ったワインに仕上げることができた。

### 2015 長野（塩尻）

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、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。その後、10月は好天が続いたため、洗馬では何とか持ち直した。ただし収穫1週間前に降霜。赤の収穫時には干しぶどうになり、収量が減少。糖度が上がり、アマローネのニュアンスに。

### 2016 長野（塩尻）

梅雨は雨が少なめで、順調に健全な生育となった。8月は猛暑が続いたが、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。3度の台風上陸は思い出したくない。洗馬の白も熟度は低めだが、小さいスケールの中でバランスがとれた。貴腐が少しだけ混じったが、それほど汚れずに、良い仕上がりととなった。