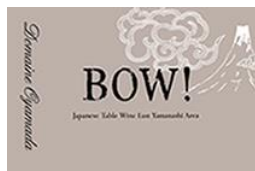


VCN° J1

Domaine Oyamada

ドメーヌ・オヤマダ

新着ワイン情報



BOW! 2017 (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。

2017 もいつもの通り、一口で「ああ BOW!白だ」と分かる、何とも言えないまったりとした複雑な印象は健在で、肩の力が抜けていくようなリラックス感を覚える、さすがの出来栄。ただ 2016 年の様なリッチでトロピカルな凝縮している印象ではなく、前年よりも柑橘のフレーバーを持ったフレッシュな性格に仕上がっている。今までのヴィンテージだと 2015 の様な印象に近い。

相干場 (あいほしば) : 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。品種はブチマンサン、ムールヴェードル。短梢剪定。谷沿いの南斜面。



BOW! 2017 (赤)

2017 年もマスカット・ベリーA の甘い香りは控えめで、スパイシーで、どこかお香のような香りのするワインに仕上がっている。コンパクトではあるが柔らかさとタンニンの抽出がよいバランスで、現状は少し硬めな印象。現時点でも色々な香りのするフレッシュな良さは十分楽しめるが、少し時間をおいて瓶詰めからのショックからの回復を待ち、香りと味を開かせるのも楽しみだ。

メインの萱刈のカベルネ・フランと上神内川のマスカット・ベリーA を除梗破碎、少量入っている日向と大久保の、ムールヴェードルやタナ等の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している。

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。品種はブチマンサン、ムールヴェードル。短梢剪定。谷沿いの南斜面。

ヴィンテージ情報 生産者コメント

2017 山梨 (関東エリア)

生育初期は極めて順調に推移した。春から梅雨にかけて雨が少なめで、徐々に巷に病気の噂を聞かない前半だった。5月6月の雨量は平年比の半分前後。楽な流れが変わったのはお盆前後。デラウェアの成熟期にあたるこの時期、降雨が続いたことで、実割れが多く発生した。デラウェアの実割れが問題になったのは10年ぶりくらいで、久々の難題となった。その後はまた、9月にかけて好天が続いたので、赤の収穫期にあたる10月初旬までは比較的順調な仕込みとなった。10月はかなりの降雨があったが、山梨は収穫済みなので影響はなかった。

デラウェアは収穫に手間取ったが、その他はスムーズな仕込みとなった。ブドウの熟度としては可もなく不可もなく「中程度」。酸は残ったが、果実の濃縮感は少ない、小さくまとまった平年作といった感じか。