

VCN° J1

# Domaine Oyamada

ドメーヌ・オヤマダ

## 新着ワイン情報



### 祝 2018 (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ェア、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ェ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。

2018年はデラウェアの成熟期が好天に恵まれたため、見事に完熟したブドウを収穫できた。それにより例年よりポテンシャルが高く、アルコール度数13%のボディのしっかりとした辛口に仕上がっている。またガス圧も6気圧あり、細かく勢いのある泡がリッチな果実感と厚みのあるボディを穏やかに包み込む。

水分 (みずわけ)：甲州市勝沼町下岩崎水分。棚仕立て。品種はデラウェア、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。品種はデラウェア、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。



### Ça va? 2018 (白)

2018年10月に施行された原産地表示基準により、ラベルに地名を明記する場合は当地を含む隣接した市町村内で醸造することが義務付けられた。ドメーヌ・オヤマダの洗馬(長野・塩尻)は山梨で醸造されるため、ワイン名として洗馬の使用ができず、洗馬をフランス語の「Ça va? (元気)」と掛けて命名している。しかしながら畑の場所、ワインのコンセプトは変わらず、洗馬単一の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品種の混植混醸で造られており、ワインの個性は従来の「洗馬」のままである。

前年は瓶の中で少し発酵が進んだため微発泡しておりシャープな印象があったが、2018年はブドウが良く熟しポテンシャルが高かったこともあり、翌春まで発酵終了を待ち、前年より3か月長い8か月樽熟を行っている。これによりワインに落ち着きと奥行きが加わり、またワインの開きも早く、白から黄色へと変化していく果実の充実を時間とともに楽しめる。

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。冬がすぎる厳しく、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。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。



## 万力 2018 (ロゼ)

今回 2 回目のリリースとなる、万力の単一畑のキュヴェ。棚の一枚の畑に短梢で仕立てられている、甲州、プチマンサン、シュナンブランに使用。2018 年はヴィニフェラ特にシュナンブランが良く熟した年。

醸造について、昨年はステンレスタンクにて 2 週間マセラシオン・カルボニック (平均温度 25 度) を行い、その後足で潰しアルコール発酵終了までマセラシオン (2 週間平均 25 度) を行ったのに対し、2018 年は 12 日間のマセラシオン・カルボニック (平均温度 25 度) を行い、足で潰してマセラシオン (2 週間平均 16 度)、プレスして 9 月 30 日に樽詰め、古樽熟成 5 ヶ月を経て瓶詰めされ、以降瓶熟となっている。

各工程の期間はさほど変わらず、大きく異なるのは足で潰した後のマセラシオンの温度で、マセラシオン・カルボニックは高温の方が酵素反応が進み(低いと乳酸菌の反応が進む)、初期は常温で果皮のエキスをしっかり抽出したのに対し、足で潰した後のマセラシオンは低温で行い、種からくる強いタンニンの抽出を制御している。マセラシオンの風味をはっきり纏いながらも、結果的に昨年よりタンニンは穏やかで丸みのある酒質に仕上がっている。

万力 (まんりき) : 山梨市万力。一文字短梢の棚仕立て。南西向きの斜面につくられた段々畑。

BOW! 白のデラウェアの畑である西山、蟹沢、相干場も属する万力エリアに位置し、2/3 が甲州で残りはプチマンサンとシュナンブランが混植されている。棚の骨組みだけで何も植えられていない状態で放置されていた畑を借り受け、2013 年頃に植えた。2017 年にやっと 1 樽分の収穫ができ、初仕込みを行った。



## 洗馬 2017 (赤)

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。カベルネフランを中心とした、ヴィニフェラ品種の混植混醸。90%除梗破碎で、残りの 10%を占めるガメイ、バルベラ、ムールヴェードル等、粒の大きな品種は全房で投入し、香りと味わいにアクセントを与えている。2017 年は前年よりポテンシャルが高く、端正な仕上がり。前年の 2016 年よりも香り高く、味わいに奥行きが感じられる。カシスジャムのような濃く充実した果実感に加え、ビーツの甘酸っぱさと土のニュアンス。ローストしたアーモンド、丁子のスパイス香が織り交じる。タンニンは存在感がありながらもディティールが細かい。アタックは暗めのトーンからはじまり、フィニッシュには冷涼感すら感じる。この聡明なバランスこそが洗馬の醍醐味であり、飲むほどに引き寄せられる理由と言えよう。

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。

# ヴィンテージ情報 生産者コメント

## 2018 山梨（峡東エリア）

生育初期から梅雨時期までは極めて順調に推移した。その後、8月まで高温乾燥の傾向が続き、デラウェアはかなり熟した状態での収穫となった。9月は台風が2回も接近し、ここで流れが大きく変わった。ブドウの成熟は停滞したが、2016年ほどの玉割れは見られず、比較的健全な状態での収穫となった。後半のブドウの熟度は中～低。前半の貯金で逃げ切った年だった。

今年のような、前半の天候には恵まれるが後半大きく崩れるという年が、近年多いように感じている。

## 2017 長野（塩尻）

春先から梅雨までは非常に順調に推移した。ところが、迷走台風5号のせいで一気に難しくなった。18日18時間という歴代3位の寿命で、夏真っ盛りを台無しにしてしまった。山梨の早生品種ではそのダメージをそのまま被ったが、塩尻ではその後回復。9月は好天に恵まれたため、白は非常に健全で糖度の高いブドウが収穫できた。その分アルコールも高く、強めの構成になったので、もう少し早く収穫した方が良かったかもしれない。洗馬の白では冷涼感を感じさせた方が良いのか、熟度を求めた方が良いのか、悩ましいところ。10月後半は雨が多く、赤の熟度は伸び悩んだ。健全なまま収穫を迎えられたが、熟度は平年並みに落ち着いた。傷みは少なかったため、健全で硬めな構成になっている。

## 2018 長野（塩尻）

記録的な猛暑、史上最速の梅雨明け、驚くほどの生育の速さ、という例外づくめだったの前半から、9月になると、上旬の台風21号、下旬の24号の上陸、前線の停滞によって一転して日照不足に陥ってしまった。

10月は9月に比べると気象も安定し、日照不足も解消され適度な日照を確保。終わってみると天候に大きな波はあったものの、結果としてはブドウの品質的には良いものを収穫することができた。白は総じてポテンシャルが高く綺麗で、赤に関しては若干の貴腐と水分が飛んだことによって僅かに干しブドウ状になったこと以外は、健全な状態と言えよう。

## 生産者

小山田幸紀氏は福島県郡山市の出身で、中央大学の文学部ドイツ文学科卒という経歴ながら、在学中の麻井宇介氏との出会いをきっかけとしてワイン造りの世界に飛び込むことを決めた。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3ha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。

ルミエールに勤める傍ら、自分の畑の管理を始め、収穫したブドウはルミエールや四恩醸造に売却をしていた。勤めながらの畑管理の労力は計り知れない。休みはほぼ正月三が日のみという根っからの仕事人間である。

人生で影響を受けたものは、思春期は尾崎豊と村上春樹、そして太宰治はじめ明治から昭和の日本文学。趣味は飲酒。モットーは農民芸術の振興。ブドウ作りをワインという芸術で表現するには「ブドウのポテンシャルを追求し、いたずらにワインを汚さないこと」が重要だと言う。

小山田氏は普段さらりとした語り口調だが、事実と経験に裏付けられた話には説得力がある。小山田氏の周りに人が集まってくるのもそういったところに魅力を感じてのことだろう。

## 農法

「農薬を使うことが必ずしも安定したよい葡萄生産ができるわけではない」と感じている中、2002年頃にクロード・クルトワのラシーヌ1999年を飲み、ビオディナミに興味を持った。実現することが難しいとの反対意見もある中、2004年からビオディナミをスタート。2004、2005はヴィンテージがよかったこともありスムーズに収穫。2006は雨が多かったが、適切なタイミングでボルドー液を撒いて対応できた。その体験から農業では、農薬の使用の有無よりも、「日々の畑の観察とタイミングの良い管理作業」により良いものがつくられることを実感。化学合成農薬は使わず、硫黄とボルドー液だけで10年に9回良いブドウを取ることを目標としている。(残念ながら、10年に1回はどうしてもない年があると想定している)

ビオディナミの調剤は5年間撒いた。しかし、ヨーロッパの乾燥農業地帯と日本の湿潤な農業地帯では、農業、気候風土、歴史の成り立ちも全く違う。調剤を撒いても、茂った雑草に覆われ実際に地面にも届かない中、調剤の意味への疑問が常にあった。無論否定するつもりはないが、北海道や阿蘇など、草が少ない土地以外では、ビオディナミより雑草に対応することが大切であると感じている。そういう中で福岡正信さん、川口由一さん、岩澤信夫さんらの自然農法の流れを汲むと、要は「雑草といかに共生するか」にいきついた。

虫の防除に関しては、植生を多様化することによりほぼ問題がなくなった。植生を多様化すると昆虫も多様化し、害虫の相対的割合が減る。また害虫自体が他の虫に捕食される連鎖が生まれることにより、絶対数も減る。

「不耕起で草を生やす土づくり」がよいと感じている。耕す代わりに草をある程度の長さまで生やし、それが倒れ、土がフカフカになる。日本の土壌は水分が多く、借りた畑は肥料が残り窒素が多いこともあるため、ブドウは自然と伸びる。肥料が一切不要とはいわないが、沢山の肥料を必要とはしない。特に、玉を張らせ果粒を大きくする食用ぶどうと違い、ワイン用は果粒を小さくしたいため、伸びた草が倒れたことによって存在する有機物で充分であると感じている。

## ペイザナ農事組合法人

ドメーヌ・オヤマダのワインは、ペイザナ農事組合法人 中原ワイナリーにて醸造される。

ペイザナ農事組合法人（以下ペイザナ）は、山梨市，甲州市，笛吹市，甲府市，北杜市を拠点に活動。農業人口の減少、若者の農業離れが進む中、「日本の農業の将来を見据え、農地を継承・活用し、農業従事者の雇用・育成を目的として」小山田氏と四恩醸造の小林氏が理事となり 2011 年に設立された。

更に、自社の高品質葡萄を原料に、より付加価値の高いワインの生産をペイザナとして実現するため、勝沼町中原に共同醸造所（中原ワイナリー）が 2014 年に設立された。

## 葡萄とテロワール

自らの探求する農法により、棚栽培で既存の甲州種やデラウエア、マスカット・ベリーA の品質と付加価値向上に努めるとともに山梨の土壤に合い、病気に強く、かつ収量が比較的多い希少品種も導入予定。

具体的には棚栽培において、白系のブチマンサン、アルバリーニョ、垣根栽培において白系のシュナンブラン、ロモランタン、赤系のムールヴェードル、タナ、シラー等。希少品種は知名度が低く、商品価値が低いとされることもあるが、ワインの商品名はすべてブドウ生産の畑名とし、各々の畑に適した品種を植栽していく適地適作の概念を実行していく。その上で、日本ではまだ確立されていないワインのテロワール表現を訴求していく。

## 醸造

自家農園葡萄を原料にし、培養酵母や酵素、発酵助剤等の使用を一切行わず、葡萄に付着した自然酵母により発酵を行う。また、製品の品質保全のために不可欠とされる亜硫酸は必要最低限の使用とし、極めて天候が不良な年を除きアルコール分上昇を意図した糖分の添加を行わない。