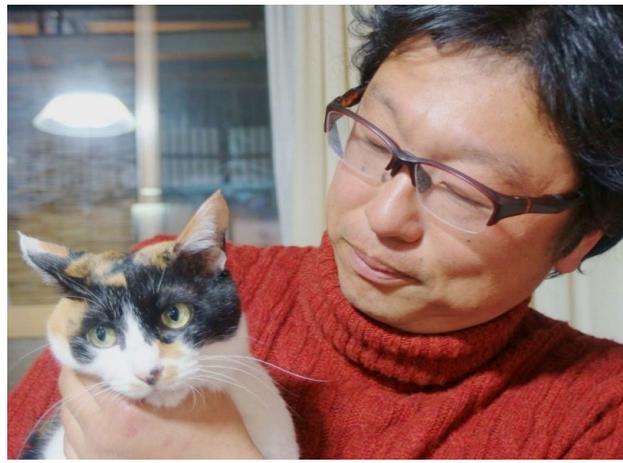


生産者	松岡 数人
ワイナリー所在地	山梨県甲州市勝沼町中原
畑所在地	山梨県: 山梨市, 甲州市
歴史	大阪府堺市出身。山梨大学で栽培、醸造の基礎を学ぶ。静岡県伊豆市の中伊豆ワイナリーで醸造長を務め、2015年から山梨に移住。ペイザナ農事組合法人に加入し、2015年秋、中原ワイナリーにてドメヌ・ポンコツとして初めての仕込みを行う。
気候	畑は甲府盆地の東、峡東地域に所在する。山梨県の甲府盆地は盆地特有の内陸性気候。夏は非常に暑く40℃を超えることも。
畑総面積	1.3 ha
農法	草生栽培 無施肥、化学合成農薬・殺虫剤不使用
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	1人
趣味	独り言
生産者のモットー	本当の自分なんてないね

**N・G 2019  
ノンガス (ロゼ)**
**まどぎわ 2019 (醸し)**
**jalopy 2019  
ジャロピー (醸し)**

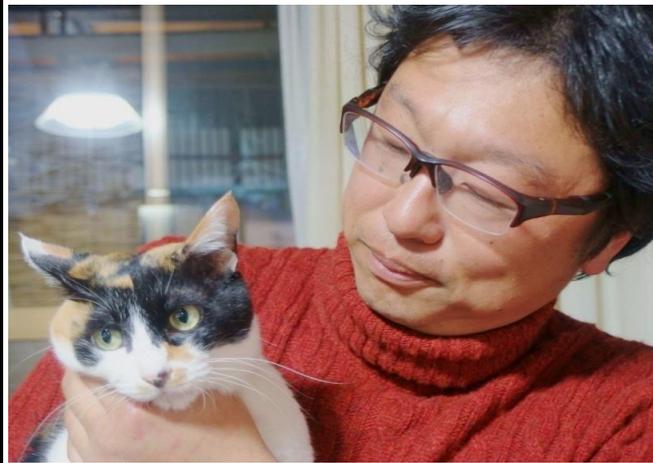
品種	巨峰、ピオーネ、甲斐路主体 シュナンブラン、ソービニオンブラン、ブ ティマンサン、カベルネフラン少量	品種	甲州、デラウェア	品種	デラウェア
樹齢	約20年	樹齢	約20年	樹齢	約20年
土壌	粘土質	土壌	粘土質	土壌	粘土質
マセレーション	なし	マセレーション	発酵中の甲州とデラウェアの果汁に、 後から収穫した甲州を 房ごと1週間マセレーション	マセレーション	デラウェア:5~7日間
発酵	自然酵母 ステンレスタック発酵 ※先に巨峰系をプレスし発酵させ、 ヴィニフェラをプレスし合併し、残糖分が 適切になるまで発酵させ瓶詰め	発酵	自然酵母 ステンレスタック発酵	発酵	自然酵母 ステンレスタック発酵 マセレーション後樽発酵
熟成	10月瓶詰め 瓶内で5ヶ月(2020年3月時点)	熟成	ステンレスタック熟成	熟成	古樽で4ヶ月
マリアージュ	ゆで豚の梅肉ソース	マリアージュ	筍としらすのショートパスタ	マリアージュ	新じゃがとおかかの煮っころがし
ワインの 飲み頃	2020~2022年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2020~2022年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2020~2022年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	金柑、ドライマンゴー、ニッキ、ざらめ、 ホップ、チーズケーキの香り。巨峰主体 のジューシーな果汁感にヴィニフェラ系 品種が複雑で奥行きのある味わいを与 えている。ボリュームはあるが、小ぶりで まるみのある酸があるため緻密に感じら れ、濁り由来の旨味が香ばしく残る。 ※2/10時点、瓶内発酵無し ※残糖3~4g/L(仮に再発酵した場合 2~3気圧の軽いペティアン程度のガス圧 になります。安全のため要冷蔵扱いでお 願います)	テイスティング コメント	グレープフルーツ、ゆず、蜜蝋、ジャスミ ンター、ヨーグルトの香り。透明感のある 清々しい果実味を感じ、軽快でミネラル な飲み口。穏やかながらスパイシーな渋 みに加え、淡い塩味も表現されている。 柑橘の皮のような爽やかな苦みがアフ ターに心地よく残る。	テイスティング コメント	オレンジピール、ミント、クミン、生姜、カ テキンの香り。アタックにふくよかな甘み を感じるが、瓜系の皮のような清涼感の ある苦みと、若く淑やかなタンニンがワイ ンのアクセントとなり、バランス良く複合 的な仕上がりになっている。アフターにデ ラウェアの種を彷彿とさせる苦みを感じ る。
希望小売価格	1,800円(税込1,980円)	希望小売価格	1,600円(税込1,760円)	希望小売価格	1,600円(税込1,760円)
畑情報	巨峰、ピオーネ、甲斐路 甲州市勝沼町上岩崎、小佐手 ヴィニフェラ 甲州市塩山、塩山高校前 山梨市 水口	畑情報	甲州 甲州市勝沼町小佐手、大泉 デラウェア 甲州市上岩崎山田	畑情報	デラウェア 甲州市勝沼町上岩崎内藤、小佐手、大泉 山梨市 水口



生産者	松岡 数人
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
歴史	大阪府堺市出身。山梨大学で栽培、醸造の基礎を学ぶ。静岡県伊豆市の中伊豆ワイナリーで醸造長を務め、2015年から山梨に移住。ペイザナ農事組合法人に加入し、2015年秋、中原ワイナリーにてドメーヌ・ポンコツとして初めての仕込みを行う。
気候	畑は甲府盆地の東、峡東地域に所在する。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。
畑総面積	1.3 ha
農法	草生栽培 無施肥、化学合成農薬・殺虫剤不使用
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	独り言
生産者のモットー	本当の自分なんてないね

おやすみなさい 2018 (ロゼ泡)		まどぎわ 2018 (醸し)		jalopy 2018 ジャロピー (醸し)	
品種	巨峰、ピオーネ、甲斐路主体 メルロー、カベルネソーヴィニヨン、 カベルネフラン少量	品種	甲州、デラウェア主体 ソーヴィニヨンブラン、シャルドネ少量	品種	デラウェア ピノグリ、プチマンサン少量
樹齢	約20年	樹齢	約20年	樹齢	約20年
土壌	粘土質	土壌	粘土質	土壌	粘土質
一次発酵	自然酵母 ステンレスタック発酵 先に巨峰系をプレスし発酵させ、 ヴィニフェラをプレスし合併し、残糖分が 適切になるまで発酵させ瓶詰め	マセレーション	発酵中の甲州とデラウェアの果汁に、 ヴィニフェラと後から収穫した甲州を 房ごと1週間マセレーション	マセレーション	デラウェア:12日間 ピノグリ:房ごと3日間 プチマンサン:なし
二次醱酵 熟成	10月瓶詰め 瓶内で5ヶ月(2018年3月時点)	発酵	自然酵母 ステンレスタック発酵	発酵	自然酵母 ステンレスタック発酵 マセレーション後樽発酵
デゴルジュマン	なし	熟成	ステンレスタック熟成	熟成	古樽で4ヶ月
マリアージュ	海老の生春巻き	マリアージュ	アサリと春キャベツのバター蒸し	マリアージュ	カリフラワーのグリル スパイスソルト
ワインの 飲み頃	2017~2018年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2017~2020年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2017~2020年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	イチゴ、リュバープ、ザクロ、ラムネ、ヨー グルトの香り。泡立ちは柔らかく、ほのか な甘みとにごりの旨味が、優しく身体に 染みわたる。	テイスティング コメント	オレンジ、生姜、フレッシュチーズ、金柑の 香り。味わいはみずみずしく、ハツラツとした タンニンをわずかに感じ、完熟したリンゴを 皮ごと食べたような印象。爽やかな苦みも ありアフターを引き締める。	テイスティング コメント	杏のジャム、ハチミツ、ユーカリ、ジャ スミン、トニックの香り。ボディはふくよ かだが、酸がしっかりとあるため引き 締まっている。タンニンはしっかりとあ るが丸く、乾いたニュアンスはなく、良 く液体に溶け込んでいる。ボリューム はあるが味はダレず、清涼感もあるた めバランスが良い。
希望小売価格	1,800円(税込1,980円)	希望小売価格	1,600円(税込1,760円)	希望小売価格	1,600円(税込1,760円)
畑情報	巨峰、ピオーネ、甲斐路 甲州市勝沼町上岩崎、小佐手 ヴィニフェラ 甲州市塩山藤木、小屋敷	畑情報	甲州 甲州市勝沼町小佐手、 上岩崎狐原、塩山小屋敷 デラウェア 甲州市上岩崎山田、甲府市善光寺 ヴィニフェラ 塩山小屋敷	畑情報	デラウェア 甲州市上岩崎内藤、狐原、 山梨市水口、甲府市善光寺 ピノグリ 甲州市上岩崎狐原 プチマンサン 甲州市塩山小屋敷

## ドメヌ・ポンコツ (Domaine Ponkotsu)



生産者	松岡 数人
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
歴史	大阪府堺市出身。山梨大学で栽培、醸造の基礎を学ぶ。静岡県伊豆市の中伊豆ワイナリーで醸造長を務め、2015年から山梨に移住。ペイザナ農事組合法人に加入し、2015年秋、中原ワイナリーにてドメヌ・ポンコツとして初めての仕込みを行う。
気候	畑は甲府盆地の東、峡東地域に所在する。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。
畑総面積	1.3 ha
農法	草生栽培 無施肥、化学合成農薬・殺虫剤不使用
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	1人
趣味	独り言
生産者のモットー	本当の自分なんてないね

jalopy 2017  
ジャロピー (オレンジ)

## おやすみなさい 2017 (ロゼ泡)

## まどぎわ 2017 (白)

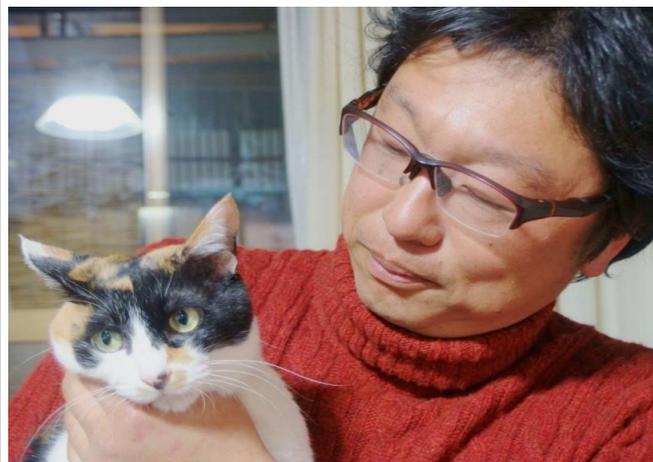
品種	デラウェア	品種	巨峰、ピオーネ、甲斐路主体 メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン少量	品種	デラウェア、甲州
樹齢	約20年	樹齢	約20年	樹齢	約20年
土壌	粘土質	土壌	粘土質	土壌	粘土質
マセレーション	ステンレスタンクにて1週間	一次発酵	自然酵母 プレス後にステンレスタンクにて発酵させたメインに、2週間MCを行ったものとヴィニフェラをプレスし合併し、数日後瓶詰め	マセレーション	なし
発酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵 マセレーション後樽発酵	二次醱酵 熟成	10月瓶詰め 瓶内で5ヶ月(2018年3月時点)	発酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵
熟成	古樽で4ヶ月	デゴルジュマン	なし	熟成	ステンレスタンク熟成
マリージュ	厚切りベーコンと蕪のポトフ	マリージュ	鮭の幽庵焼き	マリージュ	牡蠣のムニエル ケッパーソース
ワインの飲み頃	2017~2020年 供出温度:10℃	ワインの飲み頃	2017~2018年 供出温度:7℃	ワインの飲み頃	2017~2020年 供出温度:9℃
テイastingコメント	ミカン、杏子、干し柿、バターの香り。タンニン液体に良く馴染んでおり滑らかなテクスチャー。凝縮感は強すぎず、アフターのほろ苦さが次の一杯をそそる。前年よりも滑らかかつ繊細な味わい。	テイastingコメント	巨峰、イチゴ、ヨーグルト、綿飴等の甘く優しい香り。泡立ちは豊かで柔らかく、甘みは前年よりもドライ。主張し過ぎず、飲み疲れない、寄り添うような優しい巨峰のワイン。	テイastingコメント	花梨、リンゴの蜜、パイナップル、金木犀のリッチな印象の香り。味わいは透明感があり、塩味を感じさせるような酸が中心にあるが、肉付きも良く横への拡がりもあり、充実した味わい。
希望小売価格	1,600円(税込1,760円)	希望小売価格	1,800円(税込1,980円)	希望小売価格	1,600円(税込1,760円)
畑情報	甲州市上岩崎山田、内藤、山梨市水口、甲府市善光寺のデラウェア	畑情報	甲州市勝沼町休息、上岩崎、小佐手の巨峰、ピオーネ 甲州市塩山藤木のヴィニフェラ	畑情報	甲州市勝沼町小佐手、甲府市善光寺のデラウェア、甲州



生産者	松岡 数人
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
歴史	大阪府堺市出身。山梨大学で栽培、醸造の基礎を学ぶ。静岡県伊豆市の中伊豆ワイナリーで醸造長を務め、2015年から山梨に移住。ペイザナ農事組合法人に加入し、2015年秋、中原ワイナリーにてドメーヌ・ポンコツとして初めての仕込みを行う。
気候	畑は甲府盆地の東、峡東地域に所在する。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。
畑総面積	1.3 ha
農法	草生栽培 無施肥、化学合成農薬・殺虫剤不使用
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	独り言
生産者のモットー	本当の自分なんてないね

**jalopy 2016**  
**ジャロピー (オレンジ)**
**おやすみなさい 2016 (ロゼ泡)**

品種	デラウェア	品種	巨峰95% メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン5%
樹齢	約20年	樹齢	約20年
土壌	粘土質	土壌	粘土質
マセレーション	ステンレスタンクにて15日間	一次発酵	自然酵母 半量はステンレスタンク発酵後樽発酵 半量は全て樽発酵
発酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵 マセレーション後樽発酵	二次醱酵 熟成	瓶内で5ヶ月
熟成	古樽で3ヶ月熟成	デゴルジュマン	なし
マリアージュ	柿と根菜の炒めもの	マリアージュ	長芋の梅肉和え
ワインの 飲み頃	2017~2020年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2017~2018年 供出温度:7℃
テイasting コメント	リンゴジャム、オレンジの皮、紅茶、干し柿の香り。味わいの展開はフラットで、横への伸びが良い。タンニンは滑らかで、若いワインながら既に熟成したようなニュアンスを感じる。角がなく、味も強すぎないので、食事の最初から最後まで通せるワイン。	テイasting コメント	イチゴ、さくらんぼ等の淡い果実の香りに、杏仁豆腐の香りが重なる。やや還元的。泡は繊細で口当たりが優しく、イチゴジュースのような甘酸っぱさがあり、その酸が旨味を強く感じさせる。2015年よりも泡があり辛口。
希望小売価格	1,600円(税込1,760円)	希望小売価格	1,800円(税込1,980円)
畑情報	旧祝村に属する甲州市上岩崎山田、甲州市上岩崎内藤、山梨市水口3つの畑で栽培したデラウェアを混醸。	畑情報	甲州市勝沼町休息、甲州市勝沼町上岩崎、2つの畑で栽培した巨峰と甲州市塩山藤木のヴィニフェラを混醸



生産者	松岡 数人
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
歴史	大阪府堺市出身。山梨大学で栽培、醸造の基礎を学ぶ。静岡県伊豆市の中伊豆ワイナリーで醸造長を務め、2015年から山梨に移住。ベイザナ農事組合法人に加え、2015年秋、中原ワイナリーにてドメーヌ・ポンコツとして初めての仕込みを行う。
気候	畑は甲府盆地の東、峡東地域に所在する。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。
畑総面積	1.3 ha
農法	草生栽培 無施肥、化学合成農薬・殺虫剤不使用
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	独り言
生産者のモットー	本当の自分なんてないね

**jalopy 2015**  
**ジャロピー (醸し)**
**おやすみなさい 2015 (ロゼ泡)**

品種	デラウェア	品種	巨峰
樹齢	約20年	樹齢	約20年
土壌	粘土質	土壌	粘土質
マセレーション	ステンレスタンクにて9日間	一次発酵	自然酵母 デラウェア: 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	二次醱酵 熟成	ティラージュ(糖のみ): 2015年12月 ティラージュ後、瓶内で3ヶ月
熟成	古樽で3ヶ月熟成	デゴルジュマン	なし
マリァージュ	塩出汁の煮物 鶏と蕪	マリァージュ	柿と春菊の白和え
ワインの 飲み頃	2016~2018年 供出温度: 10℃	ワインの 飲み頃	2016~2017年 供出温度: 8℃
テイステイング コメント	醸しからくる果皮の感じ。杏や完熟のリンゴが香りに感じられる。トップから中盤、アフターまでフラットな感じがよい。わずかな苦みがアフターにある。ゆったりとした時間が流れるような感覚を得られるワイン。	テイステイング コメント	甘い、巨峰の香り。香りの立ち方は控えめ。口中ではわずかな泡とオリがらみの旨みが溶け合う。流し去るような強い泡ではなく、食べ物の旨みを引き立てるようなプチプチした泡。
希望小売価格	1,600円(税込1,760円)	希望小売価格	1,800円(税込1,980円)
畑情報	旧祝村に属する甲州市上岩崎山田、甲州市上岩崎内藤、2つの畑で栽培したデラウェアを混醸。	畑情報	甲州市勝沼町休息、甲州市勝沼町上岩崎、山梨市牧丘町小田野、3つの畑で栽培した巨峰を混醸。