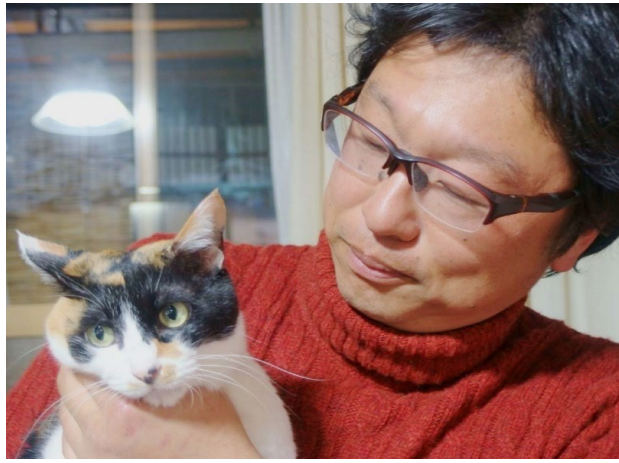


| | |
|----------|--|
| 生産者 | 松岡 数人 |
| ワイナリー所在地 | 山梨県甲州市勝沼町中原 |
| 畑所在地 | 山梨県: 山梨市, 甲州市 |
| 歴史 | 大阪府堺市出身。山梨大学で栽培、醸造の基礎を学ぶ。静岡県伊豆市の中伊豆ワイナリーで醸造長を務め、2015年から山梨に移住。ペイザナ農事組合法人に加入し、2015年秋、中原ワイナリーにてドメヌ・ポンコツとして初めての仕込みを行う。 |
| 気候 | 畑は甲府盆地の東、峡東地域に所在する。山梨県の甲府盆地は盆地特有の内陸性気候。夏は非常に暑く40℃を超えることも。 |
| 畑総面積 | 1.3 ha |
| 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)**

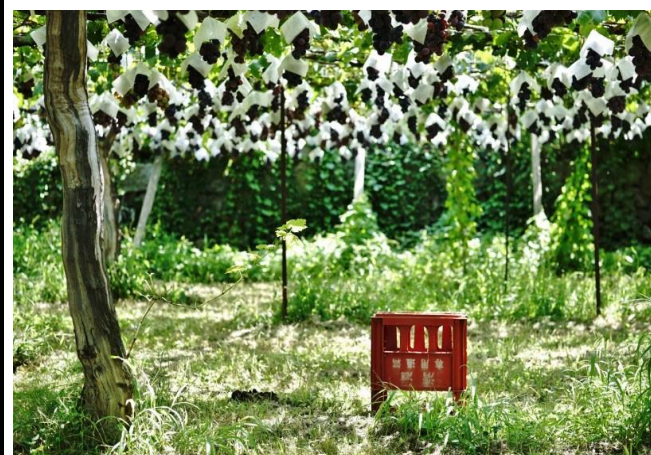
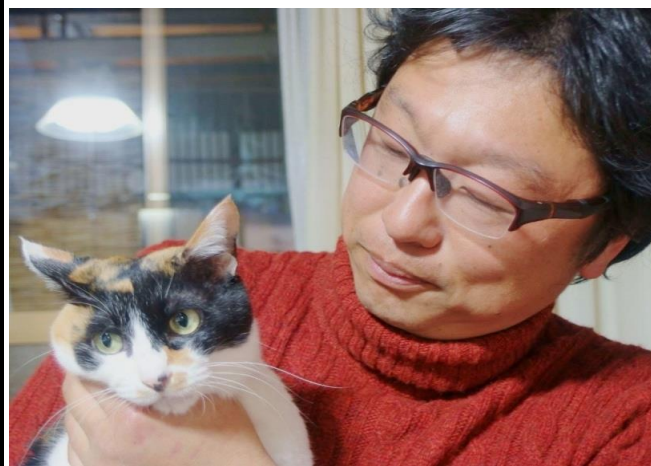
| 品種 | 巨峰、ピオーネ、甲斐路主体 シュナンブラン、ソービニオンブラン、 ティマンサン、カベルネフラン少量 | 品種 | 甲州、デラウェア | 品種 | デラウェア |
|-----------------|---|-----------------|---|-----------------|--|
| 樹齢 | 約20年 | 樹齢 | 約20年 | 樹齢 | 約20年 |
| 土壌 | 粘土質 | 土壌 | 粘土質 | 土壌 | 粘土質 |
| マセレーション | なし | マセレーション | 発酵中の甲州とデラウェアの果汁に、 後から収穫した甲州を 房ごと1週間マセレーション | 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でガス圧 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)



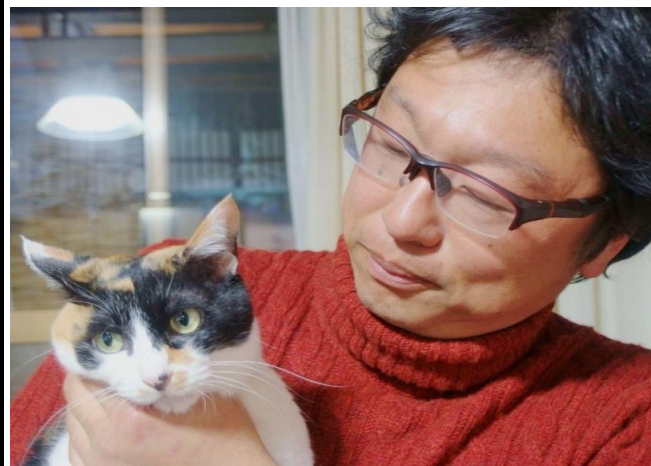
| | |
|----------|--|
| 生産者 | 松岡 数人 |
| ワイナリー所在地 | 山梨県甲州市勝沼町中原 |
| 畑所在地 | 山梨県: 山梨市, 甲州市 |
| 歴史 | 大阪府堺市出身。山梨大学で栽培、醸造の基礎を学ぶ。静岡県伊豆市の中伊豆ワイナリーで醸造長を務め、2015年から山梨に移住。ペイザナ農事組合法人に加入し、2015年秋、中原ワイナリーにてドメヌ・ポンコツとして初めての仕込みを行う。 |
| 気候 | 畑は甲府盆地の東、峡東地域に所在する。山梨県の甲府盆地は盆地特有の内陸性気候。夏は非常に暑く40℃を超えることも。 |
| 畑総面積 | 1.3 ha |
| 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)

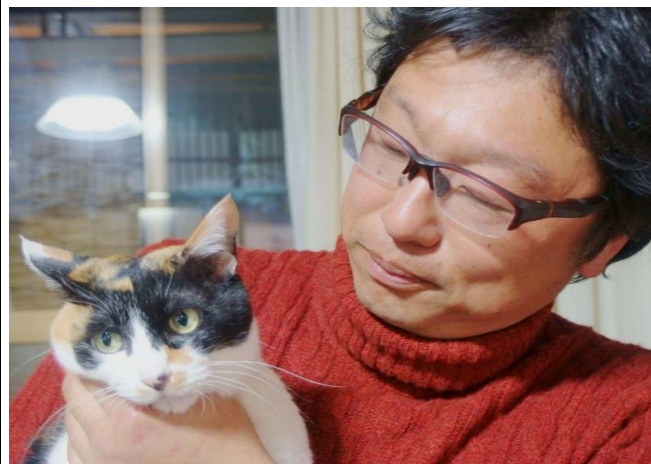
| 品種 | デラウェア | 品種 | 巨峰、ピオーネ、甲斐路主体 メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン少量 | 品種 | デラウェア、甲州 |
|--------------|---|--------------|--|--------------|---|
| 樹齢 | 約20年 | 樹齢 | 約20年 | 樹齢 | 約20年 |
| 土壌 | 粘土質 | 土壌 | 粘土質 | 土壌 | 粘土質 |
| マセレーション | ステンレスタンクにて1週間 | 一次発酵 | 自然酵母 プレス後にステンレスタンクにて発酵させたメインに、2週間MCを行ったものとヴィニフェラをプレスし合併し、数日後瓶詰め | 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。 |