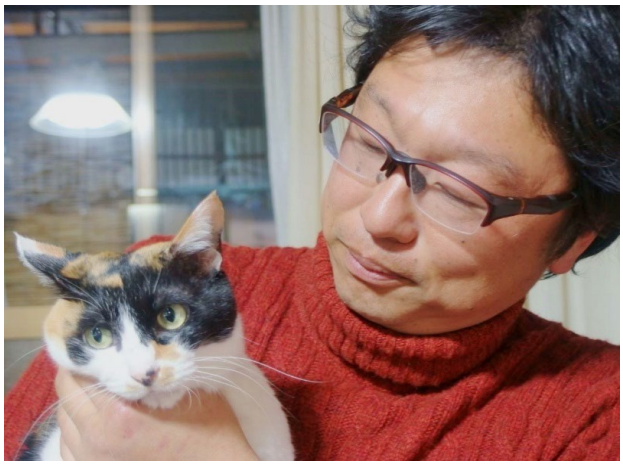
VCN° J2	「Version.March-2019」 ドメーヌ・ポンコツ (Domaine Ponkotsu)

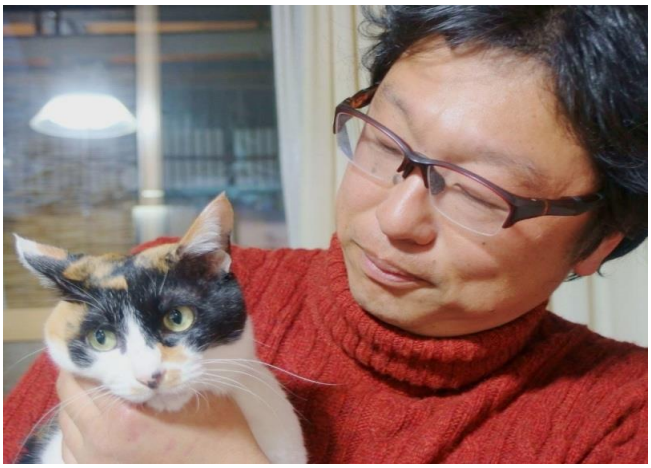


生産者	松岡 数人
ワイナリー所在地	山梨県甲州市勝沼町中原
畑所在地	山梨県： 山梨市，甲州市
歴史	大阪府堺市出身。山梨大学で栽培、醸造の基礎を学ぶ。静岡県伊豆市の中伊豆ワイナリーで醸造長を務め、2015年から山梨に移住。ペイザナ農事組合法人に加入し、2015年秋、中原ワイナリーにてドメーヌ・ポンコツとして初めての仕込みを行う。
気候	畑は甲府盆地の東、峡東地域に所在する。山梨県の甲府盆地は盆地特有の内陸性気候。夏は非常に暑く40℃を超えることも。
畑総面積	1.3 ha
農法	草生栽培　無施肥、化学合成農薬・殺虫剤不使用
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	1人
趣味	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　ステンレスタンク発酵 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
二次醗酵 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	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
デゴルジュマン	なし	熟成	ステンレスタンク熟成	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、リュバーブ、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

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° J2	「Version.March-2018」 ドメーヌ・ポンコツ (Domaine Ponkotsu)

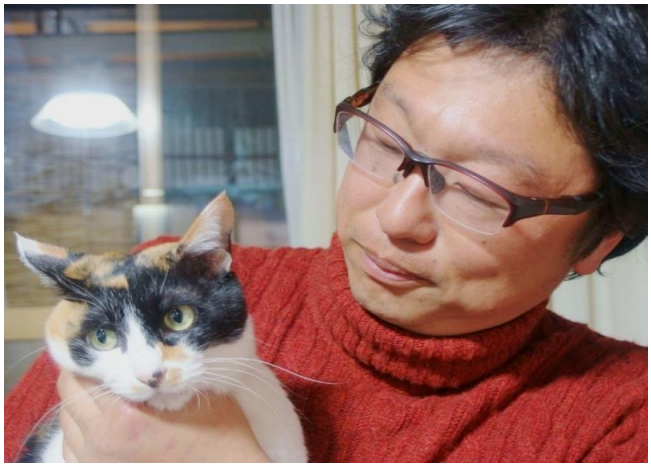


生産者	松岡 数人
ワイナリー所在地	山梨県甲州市勝沼町中原
畑所在地	山梨県： 山梨市，甲州市
歴史	大阪府堺市出身。山梨大学で栽培、醸造の基礎を学ぶ。静岡県伊豆市の中伊豆ワイナリーで醸造長を務め、2015年から山梨に移住。ペイザナ農事組合法人に加入し、2015年秋、中原ワイナリーにてドメーヌ・ポンコツとして初めての仕込みを行う。
気候	畑は甲府盆地の東、峡東地域に所在する。山梨県の甲府盆地は盆地特有の内陸性気候。夏は非常に暑く40℃を超えることも。
畑総面積	1.3 ha
農法	草生栽培　無施肥、化学合成農薬・殺虫剤不使用
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	1人
趣味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

jalopy 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	二次醗酵 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
マリアージュ	厚切りベーコンと蕪のポトフ	マリアージュ	鮭の幽庵焼き	マリアージュ	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℃
テイスティング コメント	ミカン、杏子、干し柿、バターの香り。タンニンは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。	テイスティング 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。	テイスティング 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

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° J2	「Version.March-2017」 ドメーヌ・ポンコツ (Domaine Ponkotsu)

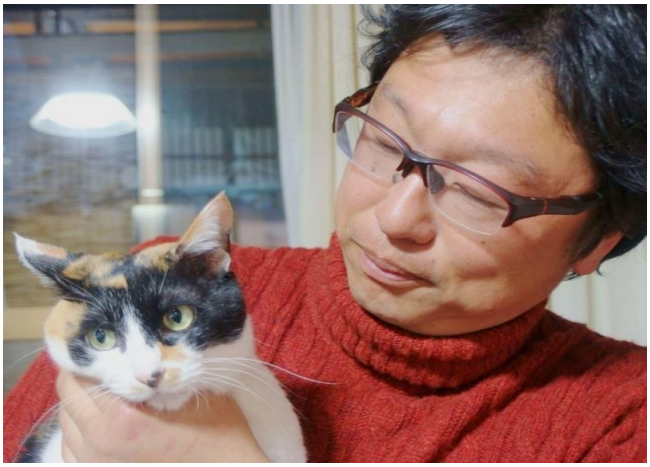


生産者	松岡 数人
ワイナリー所在地	山梨県甲州市勝沼町中原
畑所在地	山梨県： 山梨市，甲州市
歴史	大阪府堺市出身。山梨大学で栽培、醸造の基礎を学ぶ。静岡県伊豆市の中伊豆ワイナリーで醸造長を務め、2015年から山梨に移住。ペイザナ農事組合法人に加入し、2015年秋、中原ワイナリーにてドメーヌ・ポンコツとして初めての仕込みを行う。
気候	畑は甲府盆地の東、峡東地域に所在する。山梨県の甲府盆地は盆地特有の内陸性気候。夏は非常に暑く40℃を超えることも。
畑総面積	1.3 ha
農法	草生栽培　無施肥、化学合成農薬・殺虫剤不使用
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	1人
趣味	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	二次醗酵 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℃
テイスティング 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。	テイスティング 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、イチゴジュースの様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

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° J2	「Version.March-2016」 ドメーヌ・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	二次醗酵 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
マリアージュ	塩出汁の煮物　鶏と蕪	マリアージュ	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℃
テイスティング 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。	テイスティング 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。

Copyright©VinsCœur & Co.