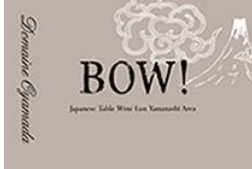


VCN° J1

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。

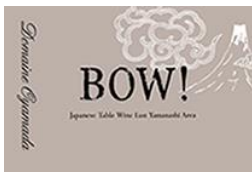
相干場 (あいほしば) : 山梨市万力相干場。棚仕立て。品種はデラウェア。南向きの急斜面の段々畑。

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。デラウェアの実玉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。

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。