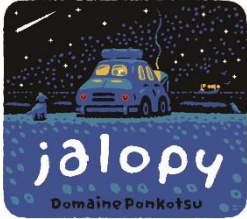


Domaine Ponkotsu

新着ワイン情報



ジャロピー 2017 (オレンジ)

例年通りデラウェアの醸し。醸し期間を前年より短い1週間としている。フェノレ対策として、仕込み前にブドウを冷やし、タンクを1サイズ大きくし冷却効率を上げ、発酵温度が上昇しないよう注意を払って発酵を行っている。さらに今回は醸し期間中、ピジャージュ等で果帽を崩すことはせず、CO₂ガスを入れて果帽表面の雑菌の繁殖を抑えている。結果、味の強すぎない、今までで最も優しい酒質で、スルリと飲める醸しワインに仕上がった。

今後『ジャロピー』には、プティマンサンやシュナンブラン、ソーヴィニヨンブラン、ピノグリといったヴィニフェラ品種も徐々に使用し、まだまだ醸し期間も模索して更なるアップデートを予定している。

山田 (やまだ) : 甲州市上岩崎山田。棚仕立て。品種はデラウェア。平地。12 a。小林剛士氏から引き継いだ畑。

内藤 (ないとう) : 甲州市上岩崎内藤。棚仕立て。品種はデラウェア。平地。8 a。小林剛士氏から引き継いだ畑。

水口 (みずぐち) : 山梨市水口。棚仕立て。品種はデラウェア。10 a。無農薬栽培されていた畑を農家さんより引き継いだ。



おやすみなさい 2017 (ロゼ泡)

巨峰の発泡。畑は新たに勝沼町小佐手地区の巨峰、ピオーネ、甲斐路が増え、今回も塩山藤木地区のメルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン等のヴィニフェラが少量入っている。

今回は、①メインとなるブドウを収穫後すぐにプレスし発酵させ、②その2週間後に収穫した熟しの遅いブドウを、別タンクで2週間マセラシオンカルボニック (MC) を施し、③最後に収穫したメルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン等のヴィニフェラと一緒に②をブ

レスしてメインの①とブレンド。その数日後に残糖のある状態で瓶詰めを行った。MCのブドウは2週間でほぼ糖が食い切られた状態になり、その間飢餓状態にあった酵母が、ブレンド後や瓶内でも発酵力を維持し続けたことで、残糖の少ない辛口となり、甘すぎない優しい香りの柔らかい泡質を持った穏やかなワインに仕上がっている。

休息 (きゅうそく) : 甲州市勝沼町休息。棚仕立て。品種は巨峰。平地。22 a。ワイナリー仲間から引き継いだ畑。勝沼の底に位置する。休息という名前は、この土地にある立正寺に日蓮上人が立ち寄り、休息をとったことから名付けられたと言われている。

上岩崎 (かみいわさき) : 甲州市勝沼町上岩崎。棚仕立て。品種は巨峰。10 a。小林剛士氏から引き継いだ畑。

小佐手 (おさで) : 甲州市勝沼町小佐手。棚仕立て。品種は巨峰、ピオーネ、甲斐路、デラウェア、甲州。

藤木 (ふじき) : 甲州市塩山藤木。垣根仕立て。品種はメルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン主体。4 a。小山田氏が管理していた畑を引き継いだ。

ラベルデザイン未定

まどぎわ 2017 (白)

初リリースとなるデラウェアと甲州の白ワイン。勝沼町小佐手地区のデラウェアと甲州をメインに、甲府市善光寺のデラウェアも使用。2017年はデラウェアと甲州の畑が増えたが、『ジャロピー』は徐々にヴィニフェラ比率を上げていく計画のため、『ジャロピー』として仕込むのではなく、ワイン造りの基本の再確認も兼ねて、今回増えたデラウェアで白のスティルワインを造ろうと決意し、『まどぎわ』が誕生した。

松岡氏曰くこのワインは、「3年越しのご挨拶」とのこと。確かに『まどぎわ』の中には「緩い酒質で、でも濁らせ過ぎず、独自性のあるワインを造る」という松岡氏のワイン造りのポリシーが、『ジャロピー』や『おやすみなさい』よりもシンプルに、それでいてしっかりと表現されていると感じる。

『まどぎわ』というワイン名には、「ドメヌ・ポンコツは主流を追うのではなく、隙間に収まるような存在で良い。窓際にいて、主流を眺めているだけで良い」という気持ちが込められている。

発酵の終わった直後は、メロンや洋梨といったエステルックな香りが支配的だったが、現在はリッチで上品な蜜の香りと、凜とした透明感のある落ち着いた香りにつつまれている。デラウェアのボリュームと、甲州のピュアで透明感のある縦への伸びで見事にバランスがとれており、美しさを感じるワインに仕上がっている。

小佐手 (おさで) : 甲州市勝沼町小佐手。棚仕立て。品種は巨峰、ピオーネ、甲斐路、デラウェア、甲州。

善光寺 (ぜんこうじ) : 甲府市善光寺。棚仕立て。品種はデラウェア、甲州。

ヴィンテージ情報 生産者コメント

2017 山梨 (峡東エリア)

8月までは好天に恵まれた。1週間前には雨予報だった天気予報が5日前には時々雨になり、3日前には曇りになり、ついには当日には晴れ予報の日もあった。梅雨らしい梅雨も記憶にない。だが8月になると状況は変わり、得に上旬、下旬と台風や南からの低気圧の影響で曇天や雨天が続いた。昨年より降水量は少なかったが、日照時間が大幅に減り、少雨が何日も続く天気が記憶にある。気象データによると、2016年に比べると8月の日照時間は40時間近く少なかったようだ。

8月の天候により、デラウェアに実割れが生じ、そこから腐敗も起こり、選果を必要としたことでデラウェアは予定よりすべて減収となった。巨峰、ピオーネは着色不良が多く糖度も過去3年のうちでは一番低い結果(18度前後)となり、畑によっては晩腐病がでて実割れが生じた畑もあった。これらの原因は8月中旬に続いた雨と日照不足、樹勢が強いことなどが挙げられると思う。一方少量だが、ヴィニフェラ種は大した病気もなく健全な状態で収穫ができ、カベルネ・ソービニオン、メルローは獣害がなかったことも幸いして過去3年中一番多い収量となった。



小佐手の甲州 (まどぎわ)



プレス後の巨峰果汁 (おやすみなさい)

生産者

松岡^{かずと}数人氏は大阪府堺市の出身で、山梨大学にてブドウ栽培や、発酵、醸造の基礎を学ぶ。大学卒業後は、静岡県伊豆市の中伊豆ワイナリーに2000年から15年間勤務し、醸造責任者を務めた。

松岡氏が山梨でペイザナ農事組合法人に参加し、ドメーヌ・ポンコツの立ち上げを決意したきっかけには、ドメーヌ・オヤマダの小山田氏との出会いがある。

松岡氏は、2005年頃に樽の販売業者が企画したフランスへのツアーで、小山田氏と出会った。外部との情報交換があまりなかった松岡氏にとっては、このツアーが色々なことを考えるきっかけになったという。その後、中伊豆ワイナリーでワイン造りをしているうちに疑問に思ったことなどを、小山田氏に質問するなどして交流を深めていった。二人とも同時期にビオディナミにチャレンジしていることなどを見ると、お互いが良い刺激になっていたことがうかがえる。このビオディナミへのチャレンジは、高温多雨な気候の中伊豆では上手くいかなかったが、タイミングを見極めることによって、防除の回数を相当数減らせるということを知ることができたという。その後、松岡氏は自身の勉強のため、山梨で小山田氏と共に月に1回程度作業をするようになった。その間に栽培から醸造までを自ら行うペイザナという存在を知り、彼らの考え方に共感した松岡氏は、2012年頃に小山田氏に対して、ゆくゆくは山梨に移住してペイザナに入りたいという話をした。既に松岡氏の造るワインを知っていて、ブドウ造り、ワイン造りに自らと近いものを感じていた小山田氏は、快くその話を受け入れた。その後も月1回程度一緒に仕事をして、自らの仕事を見せ、信頼関係を築いていった。そして2015年の植え付けのタイミングで山梨に移住することを決心した。

松岡氏は、既に市場にあって自分が飲みたいと思うものがあっても、それを造りたいとは思はないという。既にあるものを造る必要はないと考えていて、どこにもない美味しいものを造ることを目標としている。ただ、松岡氏の考え方に影響を与えたワインがいくつかある。例えばとある山梨のワイナリーの白ワインを飲んだ時は「俺は誰になんと言われようが、こうゆうワインなんだ！」という主張を強く感じ、ワイナリーとしての在り方や、製品に対してのこだわり方に筋を通して、実際に飲んでみてもそれを感じることができるという物作りに感銘を受けたという。

今後、5年以内にヴィニフェラでロゼのスティルワインと、白のスティルワインをそれぞれ1種類造る予定。松岡氏本人は赤ワインを飲みたいと思うことはあまりないそうで、今後赤ワインを造るつもりもないという。緩い酒質で、でも濁らせ過ぎず、今の市場には存在しない独自性を持ったワインを造っていきたいと語ってくれた。

自然派ワインへの入りになったワインは、前述の樽の販売業者が企画したフランスツアー中に、パリのレストランで小山田氏がチョイスしたフランソワ・シデーヌ。これは単純に美味しいと思ったという。小山田氏との出会いと重なっていたこともあり、自然派を意識し始めたきっかけになっている。

なぜ長野や北海道ではなく山梨だったのかというと、ペイザナがそこにあったというのがその理由としてとても大きい。松岡氏は場所よりも一緒に仕事をする人が大切だと思っている。ワインとブドウは人が造るものであり（ワインに人柄が表れるということではなく）、造り手側として、魅力的な仲間の近くで仕事をしたかった。その中でやれることを探すということが、自分の生き方なのだと語ってくれた。

農法

今年から始めた山梨での栽培。まだ農法などと偉そうなことをいうには、本当に10年早いと考えている。

降雨量の多い、ブドウ栽培には厳しい土地では、消毒回数も非常に多くせざるを得ず、それがワインの味に影響するのではと考えていた。そんなときに小山田氏との出会いから2007年ビオディナミをやり始めることになる。しかし、ある特定の病気だけがどうしてもビオディナミでは止めることが出来ず4年で断念した。ブドウはまともに収穫されず、自分の考えが間違いであることに気づいた。健全なブドウが第一であり、それが出来ない土地で無理な農法を取り入れてもいいブドウはできないという結論に至った。しかし、それでも有機合成農薬の使用に疑問を感じた結果、それを使わなくても栽培できる土地でやろうという結論に達した。

山梨はそれが出来る土地であると考えている。すなわち草生栽培、無施肥、有機合成化学農薬不使用、殺虫剤不使用。自分に対して負荷のかからないやり方。しかもテロワール（がもしあるなら）をできるだけ忠実に表すことができると思うやり方でもある。

ペイザナ農事組合法人

ドメヌ・ポンコツのワインは、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

今自分がテロワールを語ることは、（やはり）10年早いと考えている。つまり、乱暴な言い方だが、今はただ造っているだけに過ぎない。自分の栽培で、自分の品種で、自分がブドウを育てる土地で何が生まれてくるか。自分が死ぬまでに分かるかも保証できないが、自分が今やれることは、自分が育てたブドウで表現できることを表現するだけである。自分たちの代でできるとも考えていない。まだまだ始まったばかりなのだと思っている。

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。