

VCN° J2

# Domaine Ponkotsu

## 新着ワイン情報

### 生産者

松岡<sup>かずと</sup>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加入し、ドメヌ・ポンコツの立ち上げを決意したきっかけには、ドメヌ・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です！」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物作りに感銘を受けたという。

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こと、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言ってくれた。

## 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産まれてくるか。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う。

## 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。

スパークリングワインにおいても、酵母の添加は行っていない。