

VCN° J1

Domaine Cyamada

ドメーヌ・オヤマダ

新着ワイン情報



祝 2019 (白泡)

ドメーヌ・オヤマダ唯一のスパークリングワイン。水分と長尾のデラウェア、プチマンサン、甲州を使用。『祝』というのは昔の村名で、明治8年に、上岩崎村・下岩崎村・藤井村が合併した際に、岩崎の『いわ』と藤井の『い』を足して『いわい』としたところに『祝』の字をあてたと言われる。一説では雨宮^か勘^げ解^ゆ由が甲州を初めて発見した場所とも言われ、日本のワイン造りの歴史から見ても、後世に残していきたい地名である。このワインの畑は標高が約500mで、BOW!白用の万力周辺のデラウェアと比べて成熟がゆっくりで、スパークリングにとって重要な酸を残しやすいという特徴を持つ。

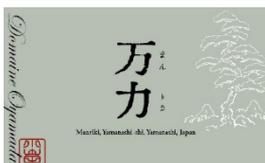
2019年は、祝の主体となっているデラウェアの酸と糖度のバランスが良かったヴィンテージで、アルコールも11度と程よく、味わいも強すぎず弱すぎず、ちょうどよいバランスに落ち着いている。

特筆すべきは、2019ヴィンテージから祝全量が「デゴルジュマン前1年、デゴルジュマン後1年」の瓶熟成を経た後リリースされるということ（2018年はマグナムのみ同様の熟成）。2018ヴィンテージ以前よりもデゴルジュマン後1年の瓶熟成が追加されたため、フレッシュな要素と酸化の要素が溶け合い、若い味わいにマスキングされていた旨味が出ていて、大きな効果を感じられる。

水分 (みずわけ)：甲州市勝沼町下岩崎水分。棚仕立て。品種はデラウェア、甲州。平地。

勝沼の土壌を形成する扇状地のスタート地点にあり、川の方向が分かれる地点にあることからこの地名が付いた。砂と火山灰の混成土壌。管理していた農家の高齢化によって引き継いだ畑。

長尾 (ながお)：甲州市勝沼町上岩崎長尾。棚仕立て。品種はデラウェア、プチマンサン、甲州。南向きの斜面と平地。水分とは別の土壌にあり、粘土質。小林剛士氏が管理していた畑を引き継いだ。



万力 2020 (ロゼ)

万力の単一畑のキュヴェ。棚の一枚の畑に短梢で仕立てられている、甲州、プチマンサン、シュナンブランを使用。2019年は全体的に平年並みの熟度。

万力の畑も2020年で植付後、8年目になり、収量も順調に増えている。そのため仕込み方法にも選択肢が増え、初めて2本のタンクに分けて仕込みを行った。1本目は甲州のみのタンク。こちらは14日間MCでその間一切破碎していない。2本目は甲州、プチマンサン、シュナンブランの混醸タンク。こちらは10日間のMCの後、足で破碎して3日間マセレーションしている。これにより、果皮のタンニンやエキスがヴィニフェラからの物が中心になり、しなやかな味わいとすることに成功している。また、甲州のタンニンやエキス感は、シャープでありながら、心地よい苦みのアクセントや透明感のある伸びやかな果実感を与えている。

万力 (まんりき)：山梨市万力。一文字短梢の棚仕立て。南西向きの斜面につくられた段々畑。

BOW!白のデラウェアの畑である西山、蟹沢、相干場も属する万力エリアに位置し、2/3が甲州で残りはプチマンサンとシュナンブランが混植されている。棚の骨組みだけで何も植えられていない状態で放置されていた畑を借り受け、2013年頃に植えた。2017年にやっと1樽分の収穫ができ、初仕込みを行った。



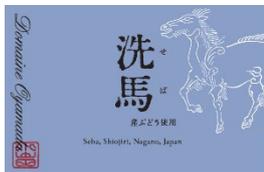
日向 2019 (赤)

日向単一のキュヴェ。同じヴィニフェラ品種の混植混醸でも、やはり山梨の温暖な気候、南向きの斜面ということもあり、洗馬とは違った個性を持つ。

今回の日向は、豊作であったということもあり、酒質が明るく、かつすでに開き始めている。リリースのタイミングから、南仏系品種の親しみやすい果実味をしっかりと堪能することができる。桂の木や熟した木の実などの山や森で感じることができる独特な甘みを帯びた深い香りがあり、タッチは明るくありながらも、ゆっくりと吸い寄せられるような穏やかな求心力を持ったワインに仕上がっている。

日向 (ひなた) : 山梨市江曾原日向。垣根仕立て。南向きの斜面。

小山田氏が山梨で唯一所有する垣根栽培のヴィニフェラの畑。シラー、ムールヴェードル、タナを主体とした南仏系の品種を混植している。冬でも暑さを感じるほど日当たりが良い畑で、春の訪れも早い。「南の太陽」を想起させる「明るさ」や「暖かさ」の表現を、このワインのコンセプトとしている。



洗馬 2019 (赤)

ドメーヌ・オヤマダのフラッグシップ。洗馬の畑単一のキュヴェ。カベルネフランを中心としたヴィニフェラ品種の混植混醸。

2019年は初めて早生品種と晩生品種で収穫と仕込みを分けて行った。仕込み方法は早生品種を手除梗によって無破碎の粒のまま発酵をさせ、晩生品種は例年通り除梗破碎して大粒品種のみ全房で仕込んでいる。味わいは例年よりも冷涼なタッチを最初に感じ、終始クラシックな雰囲気をもとながらも、どこかふわとした舌触りを持ったワインに仕上がっている。香りについては、仕込み方法の若干の違いやヴィンテージの個性などがありつつも、相変わらず洗馬の香りといえるものがはっきりとある。このように「どのように造ってもどの年に造っても特定の個性が現れる」という土地で、それを損なうことなく、その年の良いところも難しいところも飲めば感じることでできる素直なワインを造り続けるというのは、基本のようで最も難しいことであり、自身のワイン造りに深く向き合い続けてきた小山田氏の理念を最も感じるのが洗馬というワインであると改めて思う。

洗馬 (せば) : 長野県塩尻市洗馬。垣根仕立て。標高 700m。小山田氏が唯一山梨以外で所有する畑。

土壌は粘土質だが、昔に川が氾濫した際に運ばれた小石や礫が土壌中に混ざっているため水はけが良い。冬がすごく厳しく、気温は頻繁に-15℃以下まで下がる。さらに春に一度暖かくなってから気温の低下と共に大雪が降ることがしばしばあり、そうすると萌芽間近で耐寒性の低くなっているブドウは、対策として藁を撒いていたとしても大ダメージを受けてしまう。この土地で最も難しいことはスムーズに萌芽を迎えること。無事に春を乗り越えることができれば、果樹を栽培するためには恵まれた気候なので、適切な管理さえすれば良いブドウが収穫できる。

ヴィンテージ情報 生産者コメント

2019 山梨（峡東エリア）

生育初期は順調だったが、梅雨らしい雨模様が多い年となった。ベト病が心配される傾向が続いたが、羅病は一部にとどまり、全体としては持ちこたえた。夏の暑さはそれほどでもなく、成熟は平年並みか遅めに推移した。デラウェアは近年過熟になり過ぎる傾向があったが、今年はバランスの良い状態での収穫となった。8月下旬はまずまずの天候で推移していたが、相次ぐ大型台風の影響もあり、成熟は遅めで苦しい状況が続いた。それでも果実の傷みは少なくほぼすべての品種で健全な収穫ができたが、完熟に至らなかったものが多い。

2020 山梨（峡東エリア）

5月までは2019年よりも良好に推移した。しかし梅雨入り以降は雨が多く、段々と2019年に近い厳しい状況になっていった。それでも7月になれば何とかなると思っていたが、その7月、観測史上最多の432mmの降水量。山梨でもこんなに降るんだと、ビックリした。一転して8月、9月は寡雨。8月は山梨らしい高温が続き、9月は割と朝夕が冷えて理想的な推移をした。終わりよければすべてよし、というのがいつものパターンなのだが、今年に限っては糖度上昇も緩慢で熟度が上がらなかった。生育期のベト病などの病気は、大怪我にならない程度に防いだが、品種によって熟度がバラバラ、気に入らない一年となった。

2019 長野（塩尻）

春先は平年並みに推移し安定していたが、6月の梅雨時期は雨が多い年となった。しかし、山梨よりはベト病などの被害は少なく、健全に推移した。また夏は近年猛暑続きであるがこの年は比較的穏やかな暑さであった。ゆっくりではあったが順調に成熟していたが、10月の大型台風の影響もあり、熟度は平年並みのレベルとなった。台風前の収穫となった白は極めて健全で、酸も残った状態での収穫となった。赤はまずまずと言ったところか。赤は収量が増えてきたこともあり、この年から早生と晩生品種を分けて収穫・仕込みを行った。