

VCN° J1

Domaine Oyamada

ドメーヌ・オヤマダ

新着ワイン情報

BOW! 白 2014

ドメーヌ・オヤマダのテーブルワイン白。

2014年はサビ病の被害が大きかった年で、サビ病に弱いデラウエアにとっては難しかった年。それでもワインはととてもまとまりがあり、球体感さえ感じる。香りは柑橘ではなく、ネクタリン等の芳醇な香り。味わいはフレッシュでわずかに甘みを感じる。全く硬さを感じさせない豊かな酸と、アフターに残る心地よい苦みが全体をまとめ上げる。

蟹沢, 相干場, 西山のデラウエアと、日向, 大久保のプチマンサン, シュナンブランをアッサンブラージュ

相干場 (あいほしば) : 山梨市万力相干場。棚仕立て。品種はデラウエア。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。品種はデラウエア。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。品種はデラウエア。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。品種はプチマンサン。短梢剪定。谷沿いの南斜面。

BOW! 赤 2014

ドメーヌ・オヤマダのテーブルワイン赤。

畑で徹底した選果を行ったおかげでとても瑞々しく、味付きの良いワインに仕上がっている。イチゴ等の赤い果実, スミレの香りの中に、ナツメグ等のスパイスの香り存在することで複雑さを感じさせる。味わいは柔らかかつ軽やかで、しっとりとしたキメの細かいタンニンが口に染み入る感じがとても心地よい。

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をアッサンブラージュ。

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。

洗馬 赤 2013

ドメーヌ・オヤマダのフラッグシップ。

2013年の洗馬は凍害の影響で、大きく収量が落ち込んだが、収穫できたブドウはとても美しいものだった。醸造は四恩醸造に委託。

カシス等の黒い果実の中に、アーモンドの香ばしさが香る。赤シソのような爽やかな香りが冷涼な土地のブドウを感じさせる。香りの複雑さに加え、厚みのある果実味と、味付きの良さ、よく熟したブドウを感じさせる柔らかい緻密なタンニンが、土地のポテンシャルと小山田氏の丁寧な仕事を物語っている。

洗馬の畑単一のキュヴェ。様々なヴィニフェラの混植混醸。

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

ヴィンテージ情報 生産者コメント

2014

山梨（峡東地域）

2014年は穏やかな春のスタートだった。全体的にやや遅めの萌芽だったが、その後の好天で開花期までは順調な推移で進み、楽な年になるかと思われたが、5月下旬から6月上旬にかけて、まとまった雨が頻繁に降ってしまった。あと少し、雨の時期が後ろに動けば助かったのだが……。この雨の影響でベト病がいくつかの畑で見られ始めた。

6月後半から7月にかけては平均的な流れで、それはここ数年の当然のようになった山梨ならではの猛暑がなかったということの意味する。暑さのピークはいつ来るのだろう、と思っていたところ、お盆頃には寒さを感じるくらいに冷込んだ。雨はさほど多くはなかったが、日照不足で、ブドウの成熟は遅れることとなった。

この影響を大きく受けたのがデラウエア。8月の太陽で熟す品種であるため、8月下旬になっても酸が落ちず、着色や糖度上昇が大きく遅れたまま、収穫せざる得ない状況になってしまった。

9月に入ると一転し、2日以降はほとんど雨が降らず、低温傾向で日照は少なめながら、良い天候が続いた。おかげで、9月下旬からが収穫期となる赤品種はそれなりの熟度を確保できた。

総じて難しい年となったが、デラウエアのような早生品種では不良年、晩生の白品種では酸が残った面白い年、中生から晩生の赤品種にとっては平年並みの品質といった感じだろうか。

2013

塩尻

2013年は山梨では総じて良年となったが、塩尻では春に大きくつまづいた。4月21日の明け方から雪が降り、その後も数日解けずに残ってしまい、萌芽間近で耐寒性が弱くなっていた時期だけに、大きな凍害を受けてしまった。ダメージを受けた樹は半分以上で、耐寒性が弱い品種ではまともに萌芽した樹の方が少ないくらいだった。

その後、天候は順調に推移したが、春のダメージがブドウの生理に与えた影響は大きく、収量が半分に減っただけではなく、徒長や未熟果混入など、例年にはないマイナス要因が多く見られた。好天のおかげで、最終的には平年並みの品質を得られたのが幸이었다。