

Domaine Cyamada

ドメーヌ・オヤマダ

新着ワイン情報



祝 2017 (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。一説では雨宮勘解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。畑の標高は約500mで、BOW! 白用の万力周辺のデラウェアと比べゆっくり熟し、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。

2017年は8月の雨がデラウェアに大きな影響を与えた年だが、『祝』を飲むとスパークリング用のブドウにとっては良年だったと感じる。色の薄い柑橘の上にほのかに香る綿菓子のような甘い香りが微笑ましく、味わいはいきいきとした酸と爽やかな果実味が特徴で、繊細さが際立っている。全体を通して瑞々しさと透明感に溢れ、ボリュームは控えめだが、美しさが存分に表現されている。

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。



洗馬 2017 (白)

今回2度目のリリースとなる洗馬単一のキュヴェ。ソーヴィニヨンブランを主体とした、様々なヴィニフェラ品種の混植混醸。

このヴィンテージは瓶の中で少し発酵が進んだため微発泡しており、その影響もあってか最初は前年よりも硬くシャープな印象を持つ。時間をかけて飲んでみると次第にガスも飛び、それにつれて徐々に甘い蜜の香りとキノコのような複雑な香りが漂ってくる。硬さが取れると、大きめのボディと旨味たっぷりの味わいが顔を出すので、数日間かけてゆっくりと楽しむのがおすすめ。

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。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、大きなダメージを受けてしまう。このように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で、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とても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。



日向 2017 (赤)

今回2度目のリリースとなる、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。2016の日向のブドウは全てBOW!赤に混ぜてしまったので、前回リリースのヴィンテージから1年飛ばしている。香りは少し野性味のある果実に森の香りが混じり、酒質は前回よりも軽やかで、やや硬めに仕上がっている。時間を置くとよりポテンシャルが発揮されるか。

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 2016 (赤)

ドメヌ・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。90%除梗破碎で、残りの10%を占めるガメイ、バルベラ、ムールヴェードル等、粒の大きな品種は全房で投入し、香りと味わいにアクセントを与えている。2016年は過去のヴィンテージでいうと2014年に近い印象で、前年の2015年よりもコンパクトなボディでエレガント。黒い果実に甘いスパイスの香りが混ざり、一嗅ぎで洗馬の赤ワインだとわかってしまいそうな香り。アタックは良く熟した丸みのあるタンニンを感じ、中盤はしなやかな酸と甘い果実味とのバランスに優れ、徐々に酸が主体となって伸びやかな余韻につながる。

洗馬 (せば) : 長野県塩尻市洗馬。垣根仕立て。標高 700 m。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。冬がすぎる厳しく、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

2017 山梨 (峡東エリア)

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、久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く、コンパクトにまとまった平年並みの作柄。

2016 長野 (塩尻)

梅雨は雨が少なめで、順調で健全な生育となった。8月は猛暑が続いたが、9月は連日の雨と日照不足で、糖度が日に日に下がるという珍現象が見られた。3度の台風上陸は思い出したくない。洗馬の白も熟度は低めだが、小さいスケールの中でバランスがとれた。貴腐が少しだけ混じったが、それほど汚れずに、良い仕上がりととなった。10月に入って、若干気候は安定したが、巷では厳しい収穫となったところが多かった。赤の収穫は例年通り10月末まで待ったが、こういう年こそカサかけが効果を発揮し、傷みはそこそこで何とかまともな収穫となった。ブドウが強くなかった分、ワインはエレガントで、洗馬赤の割には飲み頃を早く迎えそう。これはこれで良いかもしれない。

2017 長野 (塩尻)

春先から梅雨までは非常に順調に推移した。ところが、迷走台風5号のせいで一気に難しくなった。18日18時間という歴代3位の長寿台風で、夏真っ盛りを台無しにしてしまった。山梨の早生品種ではそのダメージをそのまま被ったが、塩尻ではその後回復。9月は好天に恵まれたため、白は非常に健全で糖度の高いブドウが収穫できた。その分アルコールも高く、強めの構成になったので、もう少し早く収穫した方が良かったかもしれない。洗馬の白では冷涼感を感じさせた方が良いのか、熟度を求めた方が良いのか、悩ましいところ。10月後半は雨が多く、赤の熟度は伸び悩んだ。健全なまま収穫を迎えられたが、熟度は平年並みに落ち着いた。傷みは少なかったため、健全で硬めな構成になっている。