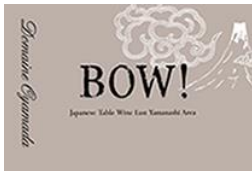


VCN° J1

Domaine Oyamada

ドメーヌ・オヤマダ

新着ワイン情報



BOW! 2018 (白)

BOW!はドメーヌオヤマダのラインナップの中で、気軽に飲んでもらいたい『新酒』のような位置づけ。低価格ながら小山田氏のこだわりが詰まった逸品。

2018年はデラウェアの成熟期が好天に恵まれたため、見事に完熟したブドウを収穫できた。蜜や南国のフルーツのリッチな香りが強く立ち、味わいに甘みがある。**残糖がある為、**

瓶内発酵が進み炭酸ガスが発生する可能性があります。お手数ですが必ず冷蔵庫でのご保管をお願いいたします。

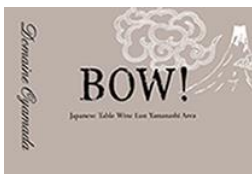
相干場 (あいほしぼ) : 山梨市万力相干場。棚仕立て。品種はデラウェア。南向きの急斜面の段々畑。

西山 (にしやま) : 山梨市万力字西山。棚仕立て。品種はデラウェア。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。品種はデラウェア。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。品種はブチマンサン、ムールヴェードル。短梢剪定。谷浴いの南斜面。



BOW! 2018 (赤)

2018年は甘く華やかに香り、味わいは繊細でありながら伸びやかな味わいに仕上がっている。

前年に入っていた日向のヴィニフェラは、今回は使用していない。カベルネ・フランは2週間マセレーションしたのに対し、マスカット・ベリーAは4日間でマセレーションを切り

上げ軽めに仕上げ、バランスをとった。

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。

大久保 (おおくぼ) : 山梨市東大久保。棚仕立て。品種はブチマンサン、ムールヴェードル。短梢剪定。谷浴いの南斜面。

ヴィンテージ情報 生産者コメント

2018 山梨 (峡東エリア)

生育初期から梅雨時期までは極めて順調に推移した。その後、8月まで高温乾燥の傾向が続き、デラウェアはかなり熟した状態での収穫となった。9月は台風が2回も接近し、ここで流れが大きく変わった。ブドウの成熟は停滞したが、2016年ほどの玉割れは見られず、比較的健全な状態での収穫となった。後半のブドウの熟度は中～低。前半の貯金で逃げ切った年だった。

今年のような、前半の天候には恵まれるが後半大きく崩れるという年が、近年多いように感じている。