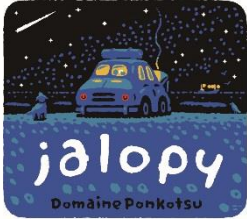


Domaine Ponkotsu

新着ワイン情報



ジャロピー 2017 (オレンジ)

例年通りデラウェアの醸し。醸し期間を前年より短い1週間としている。フェノレ対策として、仕込み前にブドウを冷やし、タンクを1サイズ大きくし冷却効率を上げ、発酵温度が上昇しないよう注意を払って発酵を行っている。さらに今回は醸し期間中、ピジャージュ等で果帽を崩すことはせず、CO₂ガスを入れて果帽表面の雑菌の繁殖を抑えている。結果、味の強すぎない、今までで最も優しい酒質で、スルリと飲める醸しワインに仕上がった。

今後『ジャロピー』には、プティマンサンやシュナンブラン、ソーヴィニヨンブラン、ピノグリといったヴィニフェラ品種も徐々に使用し、まだまだ醸し期間も模索して更なるアップデートを予定している。

山田 (やまだ) : 甲州市上岩崎山田。棚仕立て。品種はデラウェア。平地。12 a。小林剛士氏から引き継いだ畑。

内藤 (ないとう) : 甲州市上岩崎内藤。棚仕立て。品種はデラウェア。平地。8 a。小林剛士氏から引き継いだ畑。

水口 (みずぐち) : 山梨市水口。棚仕立て。品種はデラウェア。10 a。無農薬栽培されていた畑を農家さんより引き継いだ。



おやすみなさい 2017 (ロゼ泡)

巨峰の発泡。畑は新たに勝沼町小佐手地区の巨峰、ピオーネ、甲斐路が増え、今回も塩山藤木地区のメルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン等のヴィニフェラが少量入っている。

今回は、①メインとなるブドウを収穫後すぐにプレスし発酵させ、②その2週間後に収穫した熟しの遅いブドウを、別タンクで2週間マセラシオンカルボニック (MC) を施し、③最後に収穫したメルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン等のヴィニフェラと一緒に②をブ

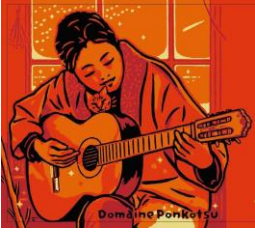
レスしてメインの①とブレンド。その数日後に残糖のある状態で瓶詰めを行った。MCのブドウは2週間でほぼ糖が食い切られた状態になり、その間飢餓状態にあった酵母が、ブレンド後や瓶内でも発酵力を維持し続けたことで、残糖の少ない辛口となり、甘すぎない優しい香りの柔らかい泡質を持った穏やかなワインに仕上がっている。

休息 (きゅうそく) : 甲州市勝沼町休息。棚仕立て。品種は巨峰。平地。22 a。ワイナリー仲間から引き継いだ畑。勝沼の底に位置する。休息という名前は、この土地にある立正寺に日蓮上人が立ち寄り、休息をとったことから名付けられたと言われている。

上岩崎 (かみいわさき) : 甲州市勝沼町上岩崎。棚仕立て。品種は巨峰。10 a。小林剛士氏から引き継いだ畑。

小佐手 (おさで) : 甲州市勝沼町小佐手。棚仕立て。品種は巨峰、ピオーネ、甲斐路、デラウェア、甲州。

藤木 (ふじき) : 甲州市塩山藤木。垣根仕立て。品種はメルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン主体。4 a。小山田氏が管理していた畑を引き継いだ。



まどぎわ 2017 (白)

初リリースとなるデラウェアと甲州の白ワイン。勝沼町小佐手地区のデラウェアと甲州をメインに、甲府市善光寺のデラウェアも使用。2017年はデラウェアと甲州の畑が増えたが、『ジャロピー』は徐々にヴィニフェラ比率を上げていく計画のため、『ジャロピー』として仕込むのではなく、ワイン造りの基本の再確認も兼ねて、今回増えたデラウェアで白のスタイルワインを造ろうと決意し、『まどぎわ』が誕生した。

松岡氏曰くこのワインは、「3年越しのご挨拶」とのこと。確かに『まどぎわ』の中には「緩い酒質で、でも濁らせ過ぎず、独自性のあるワインを造る」という松岡氏のワイン造りのポリシーが、『ジャロピー』や『おやすみなさい』よりもシンプルに、それでいてしっかりと表現されていると感じる。

『まどぎわ』というワイン名には、「ドメヌ・ポンコツは主流を追うのではなく、隙間に収まるような存在で良い。窓際にいて、主流を眺めているだけで良い」という気持ちが込められている。

発酵の終わった直後は、メロンや洋梨といったエステルックな香りが支配的だったが、現在はリッチで上品な蜜の香りと、凜とした透明感のある落ち着いた香りにつつまれている。デラウェアのボリュームと、甲州のピュアで透明感のある縦への伸びで見事にバランスがとれており、美しさを感じるワインに仕上がっている。

小佐手 (おさで) : 甲州市勝沼町小佐手。棚仕立て。品種は巨峰、ピオーネ、甲斐路、デラウェア、甲州。

善光寺 (ぜんこうじ) : 甲府市善光寺。棚仕立て。品種はデラウェア、甲州。

ヴィンテージ情報 生産者コメント

2017 山梨 (峡東エリア)

8月までは好天に恵まれた。1週間前には雨予報だった天気予報が5日前には時々雨になり、3日前には曇りになり、ついには当日には晴れ予報の日もあった。梅雨らしい梅雨も記憶にない。だが8月になると状況は変わり、得に上旬、下旬と台風や南からの低気圧の影響で曇天や雨天が続いた。昨年より降水量は少なかったが、日照時間が大幅に減り、少雨が何日も続く天気が記憶にある。気象データによると、2016年に比べると8月の日照時間は40時間近く少なかったようだ。

8月の天候により、デラウェアに実割れが生じ、そこから腐敗も起こり、選果を必要としたことでデラウェアは予定よりすべて減収となった。巨峰、ピオーネは着色不良が多く糖度も過去3年のうちでは一番低い結果(18度前後)となり、畑によっては晩腐病がでて実割れが生じた畑もあった。これらの原因は8月中旬に続いた雨と日照不足、樹勢が強いことなどが挙げられると思う。一方少量だが、ヴィニフェラ種は大した病気もなく健全な状態で収穫ができ、カベルネ・ソービニオン、メルローは獣害がなかったことも幸いして過去3年中一番多い収量となった。



小佐手の甲州 (まどぎわ)



プレス後の巨峰果汁 (おやすみなさい)