

VCN° J1

Domaine Oyamada

ドメーヌ・オヤマダ

新着ワイン情報

BOW! 白 2015

ドメーヌ・オヤマダのテーブルワイン白。

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』のような位置づけで、来年以降も春先のリリースを予定している。完全辛口の年や、甘みが残る年など、ヴィンテージによって味わいが変わる可能性があるが、それもその年の特徴だと捉えて仕込みを行っている。

2015年は、梅雨明けから8月の好天によってデラウェアのような早生品種が良く熟した年。

発酵が非常にゆっくりだったため、残糖による甘みを感じ、今後瓶内で発酵が進みドライになっていくのに伴って、発泡性を帯びる可能性がある。2014年よりもより蜜っぽい印象で、よく熟したブドウを連想させる。熟したデラウェアの蜜っぽさと、少量混ざっているヴィニフェラ品種の凛とした表情が織り成すバランスの良さは健在で、今後瓶内での発酵でどう表情が変化していくか非常に楽しみである。

蟹沢，相干場，西山のデラウェアと、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。品種はプチマンサン。短梢剪定。谷沿いの南斜面。

BOW! 赤 2015

ドメーヌ・オヤマダのテーブルワイン赤。

2015年はカベルネ・フランをマセラシオン・カルボニックで仕込んでいる（2014はマスカット・ベリーAがマセラシオン・カルボニック）。さらに少量の巨峰を新たにアッサンブラージュしている。

9月以降の収穫となる赤品種にとって、決して良かった年とは言えない2015年だが、小山田氏の畑や仕立てに応じた管理によって、明らかな熟度の向上がみられた。

口当たりは2014年よりも明らかにソフトだが、中盤以降にブドウの熟度による充実感を感じられる。やや線の細さと硬さのあった2014年と比べて、柔らかさと横の広がりを感じることができる。

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、大工の巨峰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。

大工（だいく）：山梨市江曾原大工。棚仕立て。品種は巨峰。東向きの斜面

ヴィンテージ情報 生産者コメント

2015 山梨（峡東エリア）

開花期から梅雨の始まりまでは雨も少なくブドウの成長は順調に進んだ。梅雨時期は平年の倍以上の降水があり、病気の発生が心配されたが、予想以上にブドウは健全さを保った。梅雨明け以降、8月下旬まで好天が続き、デラウェアなどの8月の太陽で熟す早生品種にとっては恵まれたヴィンテージとなった。今年の特徴は雨ばかりの9月…。この雨で10月前半の収穫となる品種は大きなダメージを受けることとなる。総じてデラウェア，甲州，マスカット・ベリーAなどの品種は良年。ヴィニフェラにとっては非常に難しい年という印象で、2014年と比べて大幅に収量減となってしまった。