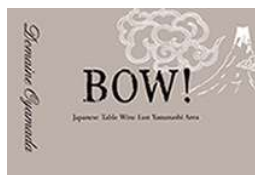


VCN° J1

Domaine Cyamada

ドメーヌ・オヤマダ
新着ワイン情報



BOW! 2020 (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。造りも本人の中では完成していて、作柄による変化以外は毎年はっきりとBOW!白らしさといえるものを感じることができる。

2020年は7月の天候に恵まれなかったため、あわやデラウェアも熟さないかと危惧されたが、8月に入り状況は一変。連日の晴れ間に恵まれ、デラウェアは短期間で急速に熟し、収穫を迎えることができた。酒質は前年と同じくコンパクトにまとまっているが、今年の方が酸によるしまりがある。今年は新たにBOW!赤と同じ畑のカベルネフランの果汁を7%ほど使っている影響か、少しだけ例年には感じられない種類の果実味がある。蜜感などのリッチな要素は控えめだが、その分冷涼感を感じることができ、より食中に合わせやすいワインとなった。

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。谷沿いの南斜面。

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。



BOW! 2020 (赤)

2020年は6, 7月の多雨の影響を引きずって、収穫期の遅い黒ブドウにおいても、成熟速度が緩慢であった。マスカットベリーAも例年は全てしっかりと熟すものが、一部赤熟れが混ざるなどしたため、ワインは明るいタッチの早くから親しみやすい酒質となっている。

造りに関しては、マセレーションはマスカットベリーAが26日間、カベルネフラン12日間。その他のヴィニフェラと赤熟れのMBAが18日間MCの後足で踏んで3日間。すべてを合併後2か月樽熟成して瓶詰めしている。今年はマスカットベリーAをゆっくりと発酵させることができたため前述の通り醸し期間が長く、甘い香りやタンニンも少し果皮へと戻ったため、主張が控えめで、例年には感じない柑橘などの香りのある、透明感のあるしなやかな味わいとなっている。

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。谷沿いの南斜面。

日向 (ひなた) : 山梨市江曾原日向。垣根仕立て。南向きの斜面。南仏系のヴィニフェラの混植。

ヴィンテージ情報 生産者コメント

2020 山梨 (峡東エリア)

5月までは2019年よりも良好に推移した。しかし梅雨入り以降は雨が多く、段々と2019年に近い厳しい状況になっていった。それでも7月になれば何とかかなと思っていた。その7月、観測史上最多の432mmの降水量。山梨でもこんなに降るんだと、ビックリした。一転して8月、9月は寡雨。8月は山梨らしい高温が続き、9月は割と朝夕が冷えて理想的な推移をした。終わりよければすべてよし、というのがいつものパターンなのだが、今年に限っては糖度上昇も緩慢で熟度が上がらなかった。生育期のベト病などの病気は、大怪我にならない程度に防いだが、品種によって熟度がバラバラ、気に入らない1年となった。