



生産者	松岡 数人
ワイナリー所在地	山梨県甲州市勝沼町中原
畑所在地	山梨県： 山梨市, 甲州市
歴史	大阪府堺市出身。山梨大学で栽培、醸造の基礎を学ぶ。静岡県伊豆市の中伊豆ワイナリーで醸造長を務め、2015年から山梨に移住。ペイザナ農事組合法人に加入し、2015年秋、中原ワイナリーにてドメーヌ・ポンコツとして初めての仕込みを行う。
気候	畑は甲府盆地の東、峡東地域に所在する。山梨県の甲府盆地は盆地特有の内陸性気候。夏は非常に暑く40℃を超えることも。
畑総面積	2 ha
農法	草生栽培 無施肥、化学合成農薬・殺虫剤不使用
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	1人
趣味	独り言
生産者のモットー	世の中の芋が全部里芋になったらよいのに

おやすみなさい 2020 (ロゼ)		まどぎわ 2020(醸し)		jalopy 2020 ジャロピー (醸し)	
品種	巨峰、藤稔、ピオーネ、甲州主体 ブティマンサン、メルロー少量	品種	甲州主体 デラウェア少量	品種	デラウェア主体 シュナンブラン極少量
樹齢	約20年	樹齢	約20年	樹齢	約20年
土壌	粘土質	土壌	粘土質	土壌	粘土質
マセレーション	干しブドウのピオーネを房ごと5日間	マセレーション	発酵中の甲州の果汁に、 後から収穫した甲州を 房ごと10日間マセレーション	マセレーション	デラウェア：10日間
発酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵 ※先に藤稔とピオーネをプレスし発酵させ、 干しブドウのピオーネを房ごと浸漬。 甲州と巨峰とヴィニフェラをプレスし合併し、 残糖分が適切になるまで発酵させ瓶詰め	発酵	自然酵母 デラウェアは樽発酵 甲州はステンレスタンク発酵	発酵	自然酵母 早摘みは樽発酵 遅摘みはステンレスタンク発酵
熟成	10月瓶詰め 瓶内で5ヶ月(2021年3月時点)	熟成	ステンレスタンク熟成	熟成	古樽で4ヶ月
マリージュ	イチゴとクレソンの白和え	マリージュ	海老と金柑のマスタードマリネ	マリージュ	仔羊のナヴァラン カルダモン風味
ワインの 飲み頃	2021~2023年 供出温度：9℃	ワインの 飲み頃	2021~2023年 供出温度：10℃	ワインの 飲み頃	2021~2025年 供出温度：12℃
テイスティング コメント	イチゴ、アセロラ、シャクヤク、メロン、 ヨーグルト、昆布の香り。味わいはみずみずしく、旨味を感じるエキシ感が口の中にまったりと拡がり、アフターを硬質な酸が締める。泡の感じと、口の中で味わいがころころと展開していく様が面白く、飲み飽きさせない。 ※発泡性のワインです	テイスティング コメント	ポンカン、花梨、カッテージチーズ、牡丹の花、ローリエの香り。味わいは、デラウェアの丸みのある果実味を、甲州の瑞々しさと酸が優しく伸ばす。少量の紅茶のような澁澁としたタンニンがアクセントとなっていて心地よい。	テイスティング コメント	干し柿、クローブ、生姜、ジャスミン、フェネル、干し草の香り。味わいはふくらみがあり、つなぎ目のないシルキーなタンニンとレモンティーのような甘酸っぱさが口中に拡がる。温度が上がると干した柑橘や複雑なスパイスの香りがより立ち、色っぽくなる。
希望小売価格	1,800円(税込1,980円)	希望小売価格	1,600円(税込1,760円)	希望小売価格	1,600円(税込1,760円)
畑情報	巨峰、ピオーネ 甲州市勝沼町上岩崎、小佐手 藤稔 笛吹市一宮町千米寺 ヴィニフェラ 甲州市塩山藤木	畑情報	甲州 甲州市勝沼町小佐手、大泉 デラウェア 甲州市上岩崎山田	畑情報	甲州市勝沼町上岩崎山田、内藤、 小佐手、大泉、山梨市水口