VCNº J2【2024 年 3 月中旬リリース予定】

Domaine Ponkotsu

新着ワイン情報

おやすみなさい 2023（ロゼ泡）

2023 年の大粒系は「種あり」になることを考えて栽培に取り組み、巨峰、藤稔が上手くいったが、ピオーネは上手く行かなった。着果数を多くして負荷をかけての「種あり」作りが大変だった。見た目重視の食用ではないので、出来るだけブドウを熟させるため収穫を引っ張りたいが、その分色々とリスクが高まった。藤稔は脱粒、割れからの腐敗、ピオーネは着色する間に晩腐に悩まされ、干しブドウとなってしい、収穫量が少なかった。また、一部の巨峰には食害がみられた。今年大粒系の藤稔とピオーネを MC し、そして巨峰は、一部 1 週間 MC させ、また遅らせて収穫した巨峰と一緒にプレスした。MC は期間が短かったためか、ほぼ MC の感じはでなかった。大粒系発酵の終盤には、甲州＋サンソー、フラン、カルメネールのダイレクトプレス果汁をブレンドし、２回澱引きをしてから、その後瓶詰めして瓶内一次発酵した。例年より瓶内発酵はスムーズに進み、10 日後には圧 2.5 で止まった。アルコールは 11%以上。甲州の糖度はおよそ 15 度だったことを考慮すれば大粒系の糖度は高かった。例年との香りの違いは瓶内発酵によって白桃やメロンの様な香りが出ているが、松岡氏曰く「原因はおそらく甲州。ちなみに、大粒系のプレス中には結構イチゴを感じたそうだ。」

ワインはピンクグレープフルーツのような色合い。抜栓してしばらくするとモコモコオリが回る。淡く白桃の香りとメロンが上品な佇まい。口中は甲州からくる酸味が良い。タンニン強めの収斂味が後半しめる。しばらく経つと初夏の森のような爽やかな青さが出てくる。(2023.12.18 試飲)

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。
小佐手（おさで）：甲州市勝沼町小佐手。棚仕立て。品種はピオーネ。
大工（だいく）：山梨市大工。棚仕立て。品種は巨峰。
千米寺（せんべいじ）：笛吹市一宮町千米寺。棚仕立て。品種は藤稔、甲州。
水口（みずぐち）：山梨市水口。棚仕立て。品種はソーヴィニヨンブラン他
千野（ちの）：甲州市塩山千野。垣根仕立て。品種はソーヴィニヨンブランとシュナンブラン他

まどぎわ 2023（醸し）

2023 年の甲州は総じて出来は良かった。糖度は例年より 0.5～1%低かったように思える。晩腐はほぼなかった。（かな？…千米寺は入ってないから）

一方でヴィニフェラは塩高（塩山高校）前のソーヴィニヨンブランに晩腐が多かったが、品質としては許容範囲内だった。デラは畑によってはトリバや、鳥と思われる食害。引っ張った畑は萎みと晩腐が見られたが、醸し用なので計画通りだった。

例年よりデラの割合が多く、甲州 55～60%、デラウェア 45～40%の割合。デラウェアはダイレクトプレスからの樽発酵のみ。甲州は昨年までの半漬け込み半 MC を止めて、1 キュベを 9 月収穫の小佐手の甲州＋セミヨン、ルーサンヌ、プティマンサン（10%）でダイレクトプレスし樽発酵。残りは 1 ヶ月間 MC 後のダイレクトプレスで樽発酵。今回の MC は収穫量が予想より少ないこともあり重みが足りず、殆ど潰れなかった。そのため、醸しがほとんどない“まどぎわ”になった。テイストにある紅茶感は醸し由来よりは梗由来だそう。松岡氏曰く、「梗の僅かな成分に品種由来の香りが重なって出るのではないかと。ほぼ醸ししてないのにこうなるのは少し意外。熟度は、甲州は毎年ほぼ同じかなあと。」

オレンジがかった杏色。デラ由来の甘い香りもあるが、トップのレモンティーの様な紅茶感を感じたい。華やかさとマーマレードのほろ苦さがあり、余韻は浸漬からの収斂味がしめる。仄かに続く香り(甲州醸し)が楽しい。

甲州種

小佐手（おさで）：甲州市勝沼町小佐手。棚仕立て。

大泉（おおいずみ）：勝沼町下岩崎大泉　棚仕立て。ロザリオロッソ極少量

千米寺（せんべいじ）：笛吹市一宮町千米寺。棚仕立て。

デラウェア

山田（やまだ）：甲州市上岩崎山田。棚仕立て。

小佐手（おさで）：甲州市勝沼町小佐手。棚仕立て。

その他・・

千野（ちの）：甲州市塩山千野。垣根仕立て。品種はソーヴィニヨンブランとシュナンブラン、サンソー他

jalopy2022

松岡氏に 1 年寝かせた理由を聞いたところ。「過去のヴィンテージを飲んだとき、開栓してから翌日あたりが一番開くような感覚をずっと持っていて、少し酸化させたほうがいいのかなと思ったのが 1 年寝かせようと思ったきっかけです。あと、ほんの少し色気が欲しいというのもあります。フルーツだけの世界は作りたくなくて…。」とのこと。

2022 年は収量が少なく補酒用を確保できなかった為 12 月以降ノンウィヤージュで熟成した。しかし味わいには酸化によるネガティブな要素はない。

主体のデラウェアは内藤、大泉の醸しのみで、醸しは 11 日間。醸し途中で少量のシュナンとソーヴィニヨンブラン（水口）を果帽上面に乗せて、様子を見てルモンタージュをした。プレス後、すぐにジュースを樽に移し発酵を継続させた。そのプレスした絞り滓と一緒にシュナンブラン、ソーヴィニヨンブラン、プティマンサンをダイレクトプレスした。その段階で糖度は 26 度超えていた。別の樽で発酵をしたが発酵が止まってしまった。樽発酵中のデラウェアから酢酸の香りを感じ始めたので、澱引きをし、発酵が止まったヴィニフェラをブレンドしてから、数日置いて澱引きをした。

2022 年のデラウェアについて松岡氏によると「仕込んだデラの状態はとても健全で、ダイレクトプレス向きだと感じた。醸しに使うのは適度に水分が抜けたブドウの方がいいのかなと思っていて、デラ香は余りいらないと思うので収穫を引っ張るようにしています。マスカットベーリーA が熟成が進むと香りが落ち着く傾向だからデラでもいけるかと。でもまだデラ香がありますね。」

なぜ除梗破砕のやり方を変更したのかと尋ねると、「元々除梗破砕するのは単純に醸したいと思っていたのだけど、あんまり破砕すると果粒のパルプが結構でてしまうので、今は除梗破砕よりは粒気味で仕込んだほうがいいのかなと思っています。ピジャージュしないのも同じ理由からです。」

2022 年は破砕除梗機にインバータつけたため、比較的粒気味での醸しとなった。今後 2023 年はさらに回転を遅くしたのと、萎んだブドウだったのでどうなるか見てみたいとのこと。