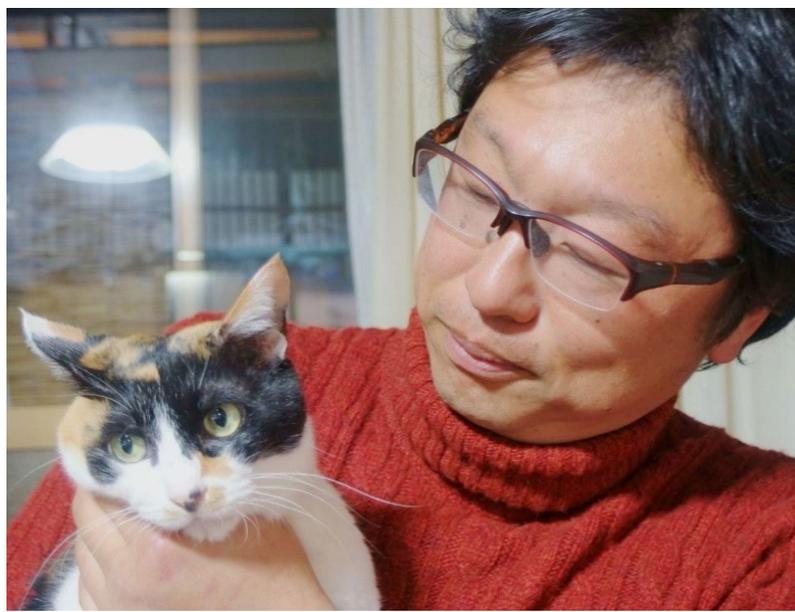


VCN° J2	ドメーヌ・ポンコツ (Domaine Ponkotsu) 【2025年3月中旬リリース予定】	
		
生産者	松岡 数人	
ワイナリー所在地	山梨県甲州市勝沼町中原	
畑所在地	山梨県： 甲州市、山梨市、笛吹市	
歴史	大阪府堺市出身。山梨大学で栽培、醸造の基礎を学ぶ。静岡県伊豆市の中伊豆ワイナリーで醸造長を務め、2015年から山梨に移住。ペイザナ農事組合法人に参加し、2015年秋、中原ワイナリーにてドメーヌ・ポンコツとして初めての仕込みを行う。	
気候	畑は甲府盆地の東、関東地域に所在する。山梨県の甲府盆地は盆地特有の内陸性気候。夏は非常に暑く40℃を超えることも。	
畑総面積	1.5ha	
農法	草生栽培 無施肥、化学合成農薬・殺虫剤不使用(2024年3月、小佐手のピオーネに化学合成農薬を1度使用)	
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 2024 (ロゼ泡)		まどぎわ 2024(醸し)		jalopy 2023 ジャロピー (醸し)	
品種	巨峰、藤稔、ピオーネ、甲州主体 他サンソー、カベルネ・フラン等	品種	甲州、デラウェア主体 他セミヨン、ルーサンヌ	品種	デラウェア シュナンブラン、 ソービニオンブラン、 プティマンサン、ピノグリ
アルコール度	11%	アルコール度	11%	アルコール度	13%
樹齢	10年～35年	樹齢	10年～35年	樹齢	10年～35年
土壌	粘土質	土壌	粘土質	土壌	粘土質
発酵	藤稔をMC2週間後、遅らせて収穫した巨峰と一緒にプレス。その後樽発酵。あとから収穫した甲州(千米寺)、サンソー、カベルネフラン(塩山千野、千米寺)、プティマンサン(上岩崎)をダイレクトプレスして樽発酵。各々をオリ引きしてブレンド。ガス圧1.5気圧に目安で補糖し、瓶内で発酵を終える(瓶内2次発酵)	発酵	9月中旬収穫の甲州(小佐手)、セミヨン他(千米寺、塩山千野)をプレスして樽発酵。10月中旬収穫の甲州(大泉)を全房でタンクに投入した後、樽発酵の甲州を戻し入れて半分MC、半分醸しとする。3週間後プレスし、樽に移動して発酵させる。別に収穫して樽発酵させたデラウェア(山田、小佐手、水口)とブレンド	発酵	8月収穫のデラウェア(内藤、大泉)を除梗破碎後タンクにて発酵。発酵中にシュナンブラン他(水口)を果房に乗せてMCを数日かける。10日後、別に収穫したシュナンブラン他(塩山千野)と一緒にプレス。そのまま混醸で古樽で発酵を終わらせた。
熟成	約3ヶ月 (2024年11月瓶詰)	熟成	古樽で約3ヶ月間	熟成	古樽で約8ヶ月 瓶詰め後、約6ヶ月
ワインの飲み頃	2025～2030年 供出温度:9℃	ワインの飲み頃	2025～2030年 供出温度:12℃	ワインの飲み頃	2025～2030年 供出温度:12℃
テイastingコメント	藤稔をMCLした分、莓やラズベリーでチャームングさがトップノートに出てくるのは2024の特徴。今年は瓶内2次に変えたことによりオリが減りピュアな果実味がより強く出ている。泡は優しめ。	テイastingコメント	ワインはオレンジ色がかった黄金色。ヨモギのハーブ、メロン、金木犀、奥にハニー感。例年よりはべっこう飴感も強く感じる。まだオリのざらつきが舌先に残るが、熟成を得て甲州の柑橘にハチミツレモン感が出てくるのが楽しみ。	テイastingコメント	暑さを感じる強い果実味と熟成によって出た塩味が2023年の特徴。デラウェア味しっかり。アタックに揮発酸を少し感じるが口にすぐ馴染み、余韻でデラウェアからマスカットの様なアロマティックな香りになる様子が楽しい。
希望小売価格	1,800円(税込1,980円)	希望小売価格	1,800円(税込1,980円)	希望小売価格	1,800円(税込1,980円)
畑情報	巨峰、ピオーネ 甲州市勝沼町上岩崎、小佐手、 山梨市大工 藤稔、甲州 笛吹市一宮町千米寺 ヴィニフェラ 甲州市勝沼町上岩崎、塩山千野、山梨市水口	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、小佐手、 山梨市水口 ヴィニフェラ 甲州市塩山千野、 笛吹市一宮町千米寺	畑情報	デラウェア 甲州市勝沼町内藤、大泉 ヴィニフェラ 甲州市塩山千野、山梨市水口



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参加し、2015年秋、中原ワイナリーにてドメヌ・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 2023 (ロゼ泡)

まどぎわ 2023(醸し)

jalopy 2022
ジャロピー (醸し)

品種	巨峰、藤稔、ピオーネ、甲州主体 他サンソー、カベルネ・フラン等	品種	甲州、デラウェア主体 他セミヨン、ルーサンヌ、 プティマンサン	品種	デラウェア主体 シュナンブラン少量
アルコール度	11%	アルコール度	12%	アルコール度	12%
樹齢	約20年以上	樹齢	約20年以上	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	部MC藤稔、ピオーネ、1部の巨峰 をMC1週間後、遅らせて収穫した 巨峰と一緒にプレス	マセレーション	甲州(大泉)MCで約1ヶ月	マセレーション	除梗破碎で11日間
発酵	自然酵母で段仕込み 約2ヶ月半 発酵途中で瓶詰しそのまま瓶内 で発酵を終える。2.5気圧	発酵	自然酵母で約1ヶ月半 一部キューベでセミヨン等と一緒に ダイレクトプレスして樽発酵	発酵	自然酵母で約1ヶ月
熟成	約3ヶ月 瓶詰が10月	熟成	古樽で約3ヶ月間	熟成	古樽で約8ヶ月 瓶詰め後、約6ヶ月
ワインの 飲み頃	2023~2028年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2023~2028年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2023~2027年 供出温度:12℃
テイスティング コメント	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。	テイスティング コメント	ワインは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が 心地よい。華やかさとマーマレー ドのほろ苦さもあり、余韻は浸漬 からくる収斂味がしめる。仄かに 続く香り(甲州醸し)が楽しい。	テイスティング コメント	オレンジ色、色気に近い大きい ブーケが出る。ジャスミン、レモン グラス、ジンジャー、陳皮、アニス の香りが強く大ぶりのグラスで回 したい。しばらくすると旨味を押し 上げる酸が沸いてくる。品種こそ デラウェアだが醸しからくるパワー を感じる。
希望小売価格	1,800円(税込1,980円)	希望小売価格	1,800円(税込1,980円)	希望小売価格	1,800円(税込1,980円)
畑情報	巨峰、ピオーネ 甲州市勝沼町上岩崎、小佐手 藤稔、甲州 笛吹市一宮町千米寺 ヴィニフェラ 甲州市勝沼町上岩崎、塩山千野、山梨 市水口	畑情報	甲州 甲州市勝沼町小佐手、大泉、 笛吹市一宮町千米寺 デラウェア 甲州市上岩崎山田、小佐手、 山梨市水口	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

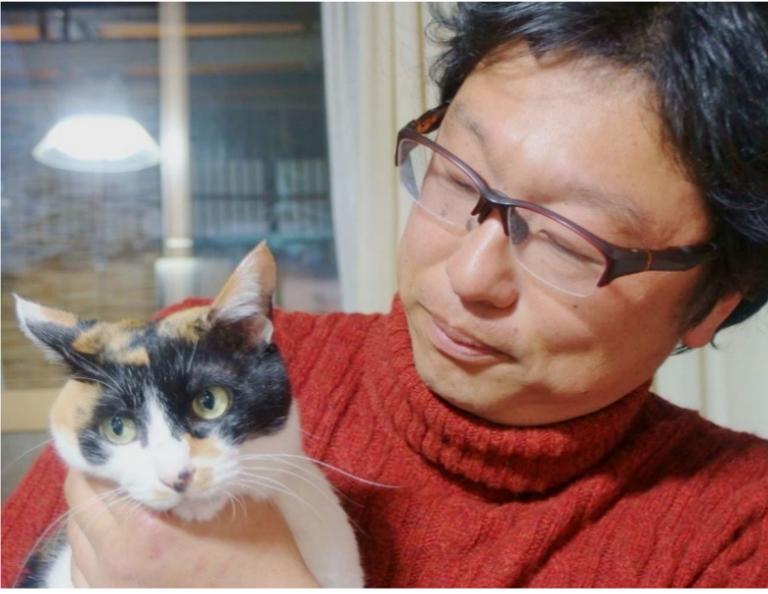
VCN° J2		ドメーヌ・ポンコツ (Domaine Ponkotsu)	
 	生産者	松岡 数人	
	ワイナリー所在地	山梨県甲州市勝沼町中原	
	畑所在地	山梨県： 山梨市, 甲州市	
	歴史	大阪府堺市出身。山梨大学で栽培、醸造の基礎を学ぶ。静岡県伊豆市の中伊豆ワイナリーで醸造長を務め、2015年から山梨に移住。ペイザナ農事組合法人に参加し、2015年秋、中原ワイナリーにてドメーヌ・ポンコツとして初めての仕込みを行う。	
	気候	畑は甲府盆地の東、峡東地域に所在する。山梨県の甲府盆地は盆地特有の内陸性気候。夏は非常に暑く40℃を超えることも。	
	畑総面積	2 ha	
	農法	草生栽培 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		

J02-2 おやすみなさい 2022 (ロゼ泡)		J02-3 まどぎわ 2022(醸し)	
品種	巨峰、藤稔、ピオーネ、甲州主体 プティマンサン、カベルネ・フラン等 ヴィニフェラ少量	品種	甲州、デラウェア主体 ソーヴィニヨンブラン、セミヨン、 ロザリオロツソ少量
樹齢	約20年以上	樹齢	約20年以上
土壌	粘土質	土壌	粘土質
マセレーション	なし ※ホールバンチプレス	マセレーション	メインの甲州(大泉)を全房で10日間 他はホールバンチプレス
発酵	自然酵母で約3ヶ月 発酵途中で瓶詰しそのまま瓶内で発酵を 終える。1.8気圧	発酵	デラウェア: 自然酵母で約1ヶ月樽発酵 甲州: 自然酵母で約3ヶ月の発酵
熟成	約4ヶ月 瓶詰が11月 発酵終了が12月	熟成	約3ヶ月間 デラウェアは6ヶ月間
マリアーージュ	いちじくの生ハム巻、 鰯のから揚げ	マリアーージュ	しらすと大葉の和風パスタ、 わかさぎの天ぷら
ワインの 飲み頃	2023~2027年 供出温度: 9℃	ワインの 飲み頃	2023~2027年 供出温度: 12℃
テイasting コメント	濁って杏色。南国の果実の香りに杏や梅 の過熟感。食べ頃にあんぽ柿をかじった ような香りからジュワツとした酸が続くの が良い。特徴なのは微炭酸の弱さ。全体 のバランスを保っている。さらに飲み進め るとオリも入ってきて、タンニンが口をしめ たり、ピターな雰囲気も出たり、時々でテ ンポの変化がある味わいも楽しい。	テイasting コメント	収穫前の稲穂を思わせる茶色混じりの黄 金色が綺麗。甲州由来の爽やかな柑橘 に、青リンゴや焼きたてのアップルパイや 洋梨のタルトのような香りが楽しい。金木 犀の花。時間を置くとドライフルーツや八 角のスパイシーさ。旨味が強く、甲州種 のタネ由来なタンニンとのバランスも良 い。
希望小売価格	1,800円(税込1,980円)	希望小売価格	1,800円(税込1,980円)
畑情報	巨峰、ピオーネ 甲州市勝沼町上岩崎、小佐手 藤稔、甲州 笛吹市一宮町千米寺 ヴィニフェラ 甲州市勝沼町上岩崎、塩山千野、 山梨市水口	畑情報	甲州 甲州市勝沼町小佐手、大泉、 笛吹市一宮町千米寺 デラウェア 甲州市上岩崎山田、小佐手、 山梨市水口

VCN° J2

「Version.March-2022」

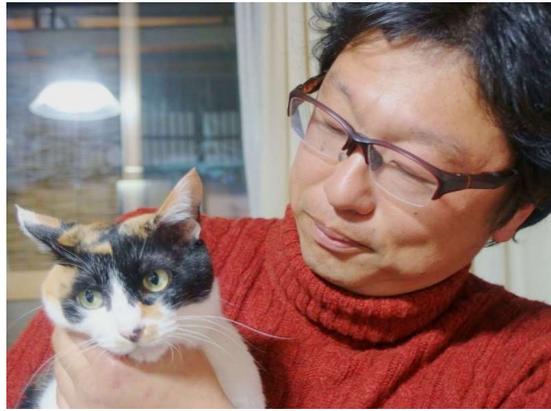
ドメーヌ・ポンコツ (Domaine Ponkotsu)

 	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参加し、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	

J02-2 おやすみなさい 2021 (ロゼ泡)		J02-3 まどぎわ 2021 (醸し)		J02-1 jalopy 2021 ジャロピー (醸し)	
品種	巨峰、藤稔、ピオーネ、甲州主体 プティマンサン、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	なし ※ホールパンチプレス	マセレーション	甲州 千米寺: 除梗破碎の後4日間の後、古樽へ 大泉: 先に収穫した甲州のマストに、甲州を全房で入れていく。半分浸かった状態で10日間	マセレーション	デラウェア 横落、山田のみ: 17日間
発酵	自然酵母で約2ヶ月	発酵	自然酵母で2ヶ月弱	発酵	自然酵母で約1ヶ月
熟成	10月瓶詰め ※出荷時で約5ヶ月	熟成	ステンレスタンクは2ヶ月間 古樽は4ヶ月間	熟成	古樽で3ヶ月
マリアージュ	桃の白和え	マリアージュ	カニときのこの卵あかけ、 牡蠣のしぐれ煮	マリアージュ	からすみのペペロンチーノ
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: 12℃	ワインの飲み頃	2021~2025年 供出温度: 12℃
テイastingコメント	ブラッドオレンジ色の中、小さな泡が細やかに立ち上がる。繊細な香りからはアセロラや白桃、ほのかな八朔とメロンの香り。口中、淡くアールグレイとフレッシュチーズの香りが抜けたあと、こたつの温州みかんの様なコンパクトで優しい酸味が立ち、そしてタンニンがすぐに引き締める。	テイastingコメント	明るい枇杷色。抜栓すぐの香りは落ち着きがあり、甲州種をそのまま食したようなフレッシュな香りに時間とともに皮などからくるスモーキーさ、キク科の葉から香るようなハーブの香りが第一印象。口中、香りはふんわりとレモンからポンカンのイメージになり、蜂蜜とほろ苦いオレンジピールが見え隠れする。味わいは収斂味のある酸味が引き締め、薄引いた干し椎茸や舞茸のキノコに似た出汁の旨味が広がる。	テイastingコメント	淡い琥珀色、柿色。すでに香り量が多く香りがグラスから漏れる。ジャスミンと白桃がはっと香り、クチナシや木蓮の花がイメージとしてあり、口中はアップルミントからスイセンへと香る。時折、タイムの香りがちらつく。しっとりとした舌あたりがあり、広がった後にタンニンと澱からくる旨味が優しく乗る。デラウェアの皮由来のスモーキーな香りも出てくる。少し待てばじんわりと蠟梅の香りが余韻に続く。
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、千米寺 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

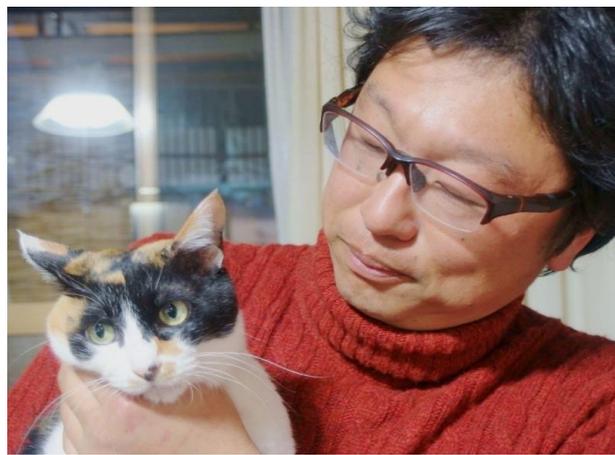
VCN° J2

ドメヌ・ポンコツ (Domaine Ponkotsu)



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

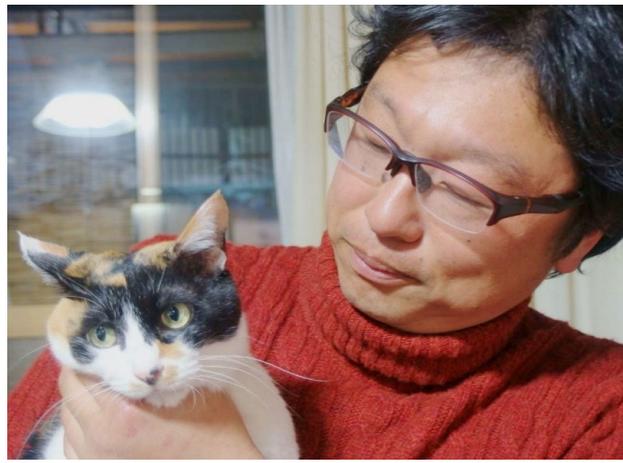
おやすみなさい 2020 (ロゼ泡)		まどぎわ 2020 (醸し)		jalopy 2020 ジャロピー (醸し)	
品種	巨峰、藤稔、ピオーネ、甲州主体 ブティマンサン、メルロー少量	品種	甲州主体 デラウェア少量	品種	デラウェア主体 シュナンブラン極少量
樹齢	約20年	樹齢	約20年	樹齢	約20年
土壌	粘土質	土壌	粘土質	土壌	粘土質
マセレーション	干しドウのピオーネを房ごと5日間	マセレーション	発酵中の甲州の果汁に、 後から収穫した甲州を 房ごと10日間マセレーション	マセレーション	デラウェア:10日間
発酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵 ※先に藤稔とピオーネをプレスし発酵させ、 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
マリァージュ	イチゴとクレソンの白和え	マリァージュ	海老と金柑のマスタードマリネ	マリァージュ	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asting 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سس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、口の中で味わいがごろご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asting コメント	ボンカン、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潤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asting コメント	干し柿、クローブ、生姜、ジャスミン、フェンネル、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



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	1.3 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
ドメヌのスタッフ	1人
趣味	独り言
生産者のモットー	本当の自分なんてないね

**N・G 2019
ノンガス (ロゼ)**
まどぎわ 2019(醸し)
**jalopy 2019
ジャロピー (醸し)**

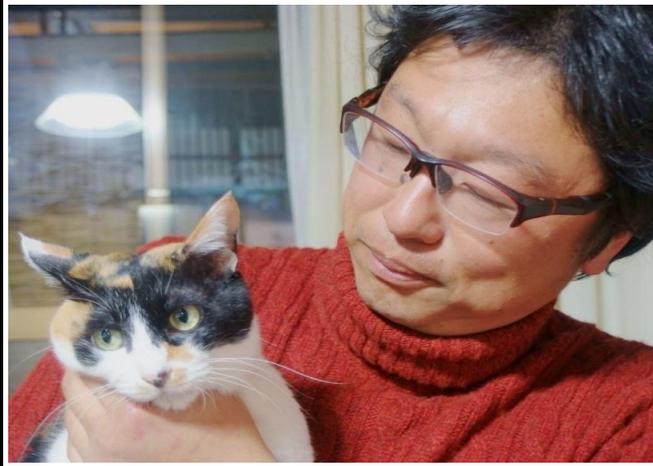
品種	巨峰、ピオーネ、甲斐路主体 シュナンブラン、ソービニオンブラン、ブ ティマンサン、カベルネフラン少量	品種	甲州、デラウェア	品種	デラウェア
樹齢	約20年	樹齢	約20年	樹齢	約20年
土壌	粘土質	土壌	粘土質	土壌	粘土質
マセレーション	なし	マセレーション	発酵中の甲州とデラウェアの果汁に、 後から収穫した甲州を 房ごと1週間マセレーション	マセレーション	デラウェア:5~7日間
発酵	自然酵母 ステンレスタック発酵 ※先に巨峰系をプレスし発酵させ、 ヴィニフェラをプレスし合併し、残糖分が 適切になるまで発酵させ瓶詰め	発酵	自然酵母 ステンレスタック発酵	発酵	自然酵母 ステンレスタック発酵 マセレーション後樽発酵
熟成	10月瓶詰め 瓶内で5ヶ月(2020年3月時点)	熟成	ステンレスタック熟成	熟成	古樽で4ヶ月
マリアージュ	ゆで豚の梅肉ソース	マリアージュ	筍としらすのショートパスタ	マリアージュ	新じゃがとおかかの煮っころがし
ワインの 飲み頃	2020-2022年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2020-2022年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2020-2022年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	金柑、ドライマンゴー、ニッキ、ざらめ、 ホップ、チーズケーキの香り。巨峰主体 のジューシーな果汁感にヴィニフェラ系 品種が複雑で奥行きのある味わいを与 えている。ボリュームはあるが、小ぶりで まるみのある酸があるため緻密に感じら れ、濁り由来の旨味が香ばしく残る。 ※2/10時点、瓶内発酵無し ※残糖3~4g/L(仮に再発酵した場合 2~3気圧の軽いペティアン程度のがス庄 になります。安全のため要冷蔵扱いでお 願います)	テイスティング コメント	グレープフルーツ、ゆず、蜜蝋、ジャスミ ンター、ヨーグルトの香り。透明感のある 清々しい果実味を感じ、軽快でミネラル な飲み口。穏やかながらスパイシーな渋 みに加え、淡い塩味も表現されている。 柑橘の皮のような爽やかな苦みがアフ ターに心地よく残る。	テイスティング コメント	オレンジピール、ミント、クミン、生姜、カ テキンの香り。アタックにふくよかな甘み を感じるが、瓜系の皮のような清涼感の ある苦みと、若く淑やかなタンニンがワイ ンのアクセントとなり、バランス良く複合 的な仕上がりになっている。アフターにデ ラウェアの種を彷彿とさせる苦みを感じ 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、甲斐路 甲州市勝沼町上岩崎、小佐手 ヴィニフェラ 甲州市塩山、塩山高校前 山梨市 水口	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	デラウェア 甲州市勝沼町上岩崎内藤、小佐手、大泉 山梨市 水口



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	1.3 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	本当の自分なんてないね

おやすみなさい 2018 (ロゼ泡)		まどぎわ 2018(醸し)		jalopy 2018 ジャロピー (醸し)	
品種	巨峰、ピオーネ、甲斐路主体 メルロー、カベルネソーヴィニヨン、 カベルネフラン少量	品種	甲州、デラウェア主体 ソーヴィニヨンブラン、シャルドネ少量	品種	デラウェア ピノグリ、プチマンサン少量
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
一次発酵	自然酵母 ステンレスタック発酵 先に巨峰系をプレスし発酵させ、 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	マセレーション	発酵中の甲州とデラウェアの果汁に、 ヴィニフェラと後から収穫した甲州を 房ごと1週間マセレーション	マセレーション	デラウェア:12日間 ピノグリ:房ごと3日間 プチマンサン:なし
二次醗酵 熟成	10月瓶詰め 瓶内で5ヶ月(2018年3月時点)	発酵	自然酵母 ステンレスタック発酵	発酵	自然酵母 ステンレスタック発酵 マセレーション後樽発酵
デゴルジュマン	なし	熟成	ステンレスタック熟成	熟成	古樽で4ヶ月
マリアージュ	海老の生春巻き	マリアージュ	アサリと春キャベツのバター蒸し	マリアージュ	カリフラワーのグリル スパイスソルト
ワインの 飲み頃	2017~2018年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2017~2020年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2017~2020年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	イチゴ、リュバープ、ザクロ、ラムネ、ヨー グルトの香り。泡立ちは柔らかく、ほのか な甘みとにごりの旨味が、優しく身体に 染みわたる。	テイスティング コメント	オレンジ、生姜、フレッシュチーズ、金柑の 香り。味わいはみずみずしく、ハツラツとした タンニンをわずかに感じ、完熟したリンゴを 皮ごと食べたような印象。爽やかな苦みも ありアフターを引き締める。	テイスティング コメント	杏のジャム、ハチミツ、ユーカリ、ジャ スミン、トニックの香り。ボディはふくよ かだが、酸がしっかりとあるため引き 締まっている。タンニンはしっかりとあ るが丸く、乾いたニュアンスはなく、良 く液体に溶け込んでいる。ボリューム はあるが味はダレず、清涼感もあるた めバランスが良い。
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、甲斐路 甲州市勝沼町上岩崎、小佐手 ヴィニフェラ 甲州市塩山藤木、小屋敷	畑情報	甲州 甲州市勝沼町小佐手、 上岩崎狐原、塩山小屋敷 デラウェア 甲州市上岩崎山田、甲府市善光寺 ヴィニフェラ 塩山小屋敷	畑情報	デラウェア 甲州市上岩崎内藤、狐原、 山梨市水口、甲府市善光寺 ピノグリ 甲州市上岩崎狐原 プチマンサン 甲州市塩山小屋敷

ドメヌ・ポンコツ (Domaine Ponkotsu)



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	1.3 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
ドメヌのスタッフ	1人
趣味	独り言
生産者のモットー	本当の自分なんてないね

jalopy 2017
ジャロピー (オレンジ)

おやすみなさい 2017 (ロゼ泡)

まどぎわ 2017 (白)

品種	デラウェア	品種	巨峰、ピオーネ、甲斐路主体 メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン少量	品種	デラウェア、甲州
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	ステンレスタンクにて1週間	一次発酵	自然酵母 プレス後にステンレスタンクにて発酵させたメインに、2週間MCを行ったものとヴィニフェラをプレスし合併し、数日後瓶詰め	マセレーション	なし
発酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵 マセレーション後樽発酵	二次醱酵 熟成	10月瓶詰め 瓶内で5ヶ月(2018年3月時点)	発酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵
熟成	古樽で4ヶ月	デゴルジュマン	なし	熟成	ステンレスタンク熟成
マリージュ	厚切りベーコンと蕪のポトフ	マリージュ	鮭の幽庵焼き	マリージュ	牡蠣のムニエル ケッパーソース
ワインの飲み頃	2017~2020年 供出温度:10℃	ワインの飲み頃	2017~2018年 供出温度:7℃	ワインの飲み頃	2017~2020年 供出温度:9℃
テイastingコメント	ミカン、杏子、干し柿、バターの香り。タンニン液体に良く馴染んでおり滑らかなテクスチャー。凝縮感は強すぎず、アフターのほろ苦さが次の一杯をそそる。前年よりも滑らかかつ繊細な味わい。	テイastingコメント	巨峰、イチゴ、ヨーグルト、綿飴等の甘く優しい香り。泡立ちは豊かで柔らかく、甘みは前年よりもドライ。主張し過ぎず、飲み疲れない、寄り添うような優しい巨峰のワイン。	テイastingコメント	花梨、リンゴの蜜、パイナップル、金木犀のリッチな印象の香り。味わいは透明感があり、塩味を感じさせるような酸が中心にあるが、肉付きも良く横への拡がりもあり、充実した味わい。
希望小売価格	1,600円(税込1,760円)	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)
畑情報	甲州市上岩崎山田、内藤、山梨市水口、甲府市善光寺のデラウェア	畑情報	甲州市勝沼町休息、上岩崎、小佐手の巨峰、ピオーネ 甲州市塩山藤木のヴィニフェラ	畑情報	甲州市勝沼町小佐手、甲府市善光寺のデラウェア、甲州



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	1.3 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	本当の自分なんてないね

jalopy 2016
ジャロピー (オレンジ)
おやすみなさい 2016 (ロゼ泡)

品種	デラウェア	品種	巨峰95% メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン5%
樹齢	約20年	樹齢	約20年
土壌	粘土質	土壌	粘土質
マセレーション	ステンレスタンクにて15日間	一次発酵	自然酵母 半量はステンレスタンク発酵後樽発酵 半量は全て樽発酵
発酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵 マセレーション後樽発酵	二次醱酵 熟成	瓶内で5ヶ月
熟成	古樽で3ヶ月熟成	デゴルジュマン	なし
マリアージュ	柿と根菜の炒めもの	マリアージュ	長芋の梅肉和え
ワインの 飲み頃	2017~2020年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2017~2018年 供出温度:7℃
テイasting コメント	リンゴジャム、オレンジの皮、紅茶、干し柿の香り。味わいの展開はフラットで、横への伸びが良い。タンニンは滑らかで、若いワインながら既に熟成したようなニュアンスを感じる。角がなく、味も強すぎないので、食事の最初から最後まで通せるワイン。	テイasting コメント	イチゴ、さくらんぼ等の淡い果実の香りに、杏仁豆腐の香りが重なる。やや還元的。泡は繊細で口当たりが優しく、イチゴジュースのような甘酸っぱさがあり、その酸が旨味を強く感じさせる。2015年よりも泡があり辛口。
希望小売価格	1,600円(税込1,760円)	希望小売価格	1,800円(税込1,980円)
畑情報	旧祝村に属する甲州市上岩崎山田、甲州市上岩崎内藤、山梨市水口3つの畑で栽培したデラウェアを混醸。	畑情報	甲州市勝沼町休息、甲州市勝沼町上岩崎、2つの畑で栽培した巨峰と甲州市塩山藤木のヴィニフェラを混醸



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。ベイザナ農事組合法人に加え、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	1.3 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	本当の自分なんてないね

jalopy 2015
ジャロピー (醸し)
おやすみなさい 2015 (ロゼ泡)

品種	デラウェア	品種	巨峰
樹齢	約20年	樹齢	約20年
土壌	粘土質	土壌	粘土質
マセレーション	ステンレスタンクにて9日間	一次発酵	自然酵母 デラウェア: ステンレスタンク発酵
発酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵	二次醱酵 熟成	ティラージュ(糖のみ): 2015年12月 ティラージュ後、瓶内で3ヶ月
熟成	古樽で3ヶ月熟成	デゴルジュマン	なし
マリァージュ	塩出汁の煮物 鶏と蕪	マリァージュ	柿と春菊の白和え
ワインの 飲み頃	2016~2018年 供出温度: 10℃	ワインの 飲み頃	2016~2017年 供出温度: 8℃
テイステイング コメント	醸しからくる果皮の感じ。杏や完熟のリンゴが香りに感じられる。トップから中盤、アフターまでフラットな感じがよい。わずかな苦みがアフターにある。ゆったりとした時間が流れるような感覚を得られるワイン。	テイステイング コメント	甘い、巨峰の香り。香りの立ち方は控えめ。口中ではわずかな泡とオリがらみの旨みが溶け合う。流し去るような強い泡ではなく、食べ物の旨みを引き立てるようなプチプチした泡。
希望小売価格	1,600円(税込1,760円)	希望小売価格	1,800円(税込1,980円)
畑情報	旧祝村に属する甲州市上岩崎山田、甲州市上岩崎内藤、2つの畑で栽培したデラウェアを混醸。	畑情報	甲州市勝沼町休息、甲州市勝沼町上岩崎、山梨市牧丘町小田野、3つの畑で栽培した巨峰を混醸。