

VCN° J2 【2026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 2025 (ロゼ泡)

2025年は、これまで同様に大粒系品種を「種あり」で栽培することを試み、藤稔、巨峰ともにほぼ種ありでの栽培に成功した。今年からは、従来の傘かけに代えて袋かけを導入し、病気の発生を可能な限り抑えることを目指した。その結果、ほぼ病果は見られなかったが、これは袋かけの効果というよりも、2025年の気象条件（6月から8月にかけての記録的な少雨）の影響が大きいと考えられる。藤稔は十分に樹上で成熟を引っ張ることができ、巨峰も良好な状態に達したため、2025年は両品種を同時に収穫した。

醸造では、昨年に引き続き大粒系品種によるマセラシオン・カルボニック（MC）を行い、瓶内二次発酵を採用した。藤稔と巨峰は2週間MCを行い、その後、後日収穫したサンソーおよびプティマンサンを全房で追加投入した。MCが十分に進行したと判断した段階でプレスを行い、樽で発酵を完了させた。

甲州はカベルネフランおよびその他のヴィニフェラ系品種とともにダイレクトプレスを行い、ステンレスタンクで発酵させた。発酵終了後、澱引きを兼ねてブレンドを実施。その後、再度澱引きを行い、約2気圧程度のガス圧を目指して少量の補糖を行ったのち瓶詰めした。

MCの影響により、トップノートには苺やラズベリーを思わせるチャーミングな香りが現れる。後半には甲州由来のほのかな和柑橘のニュアンスが重なる。瓶内二次発酵による澱の減少が、ピュアな果実味をより明瞭にしている。昨年よりガス圧はやや強めだが、澱との調和により泡はやわらかく感じられる。

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

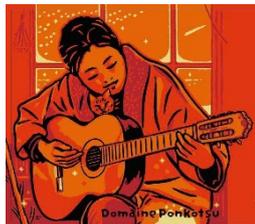
小佐手（おさで）：甲州市勝沼町小佐手。棚仕立て。品種は巨峰

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。品種はカベルネフラン

千野（ちの）：甲州市塩山千野。垣根仕立て。品種はサンソー、カベルネフラン

まどぎわ 2025 (醸し)



まどぎわ 2025の甲州を健全な状態で収穫することができた。また、千米寺のセミヨン、塩山千野のセミヨン、ルーサンヌもいずれも健全な状態で収穫できた。

構成比率は2024年同様、デラウェアの割合が比較的多く、甲州55%、デラウェア40%、ヴィニフェラ5%となっている。デラウェアはダイレクトプレス後に樽発酵を行い、小佐手の甲州およびヴィニフェラも同様にダイレクトプレス後、樽発酵を行った。一方、大泉の甲州は全房で3週間のマセラシオン・カルボニック（MC）を実施した。プレス後、樽発酵させたデラウェアと、甲州およびヴィニフェラをブレンドし、現在はステンレスタンクで貯蔵している（2026年初頭時点）。

香りは、例年と比較するとトップノートはやや穏やかで、金木犀やメロン、麴を思わせる甘やかなニュアンスが感じられ、奥には蜂蜜のような印象がある。時間の経過とともに、温州みかんやレモンのような柑橘の香りが現れる。樽の使用量および期間が比較的短いこともあり、全体としてシャープな印象のワインとなっている。

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。

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

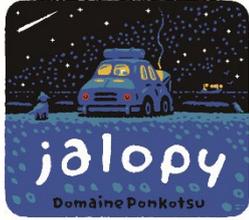
山田（やまだ）：甲州市上岩崎山田。棚仕立て。

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。品種はセミヨン、ルーサンヌ

千米寺（せんべいじ）：笛吹市一宮町千米寺。棚仕立て。品種はセミヨン



jalopy2024

2024年は猛暑の年だった。8月下旬から9月初旬に収穫を予定していたデラウェアでは萎みが発生し、収穫時には水分がやや抜けかけた状態となった。ヴィニフェラでは、ソーヴィニヨンブランやプティマンサンがややピークを過ぎた印象での収穫となり、一部には晩腐病も見られた。

主体となるデラウェアは、内藤および大泉のブドウを使用し、11日間の醸しを行った。醸しの途中で、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、経過を見ながら2回ほどルモンタージュを実施した。発酵途中でプレスを行い、その際に塩山千野のヴィニフェラ(シュナンブランほか)を全房のまま一緒にプレスした。2023同様、醸したデラウェアとブレンドする形で発酵を継続した。

発酵終了後、澱引きを兼ねて樽に移動し、そのまま樽熟成を行った。さらに、ダイレクトプレス後、樽発酵をさせた別の畑のデラウェアをブレンドして、樽の空寸を埋めたうえで熟成を継続した。補酒は2月まで実施した。8月に樽から出してブレンド後に瓶詰めした。その後、発売まで瓶熟成を行っている。

少し過熟気味のブドウで造られたワインであり、いわゆるデラウェアらしい風味というよりも、熟した果実の香りが主体となっている。プラムや焼きリンゴのニュアンスに加え、奥にコーヒーを思わせる香りが感じられる。現時点では揮発酸をあまり感じられない。飲むときの温度は冷やし過ぎず、やや高めが望ましい。今後、さらなる熟成による変化を見守りたい。

内藤（ないとう）：甲州市上岩崎内藤。棚仕立て。品種はデラウェア。平地。

大泉（おおいずみ）：勝沼町下岩崎大泉 棚仕立て。品種は甲州、デラウェア

水口（みずぐち）：山梨市水口。棚仕立て。品種はデラウェア、一文字でシュナンブラン、ソーヴィニヨンブラン

千野（ちの）：甲州市塩山千野 垣根仕立て。品種はシュナンブラン、ソーヴィニヨンブラン、プティマンサン、