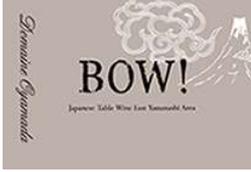


VCN° J1

Domaine Oyamada

ドメーヌ・オヤマダ
新着ワイン情報



BOW! 2021 (白)

BOW! 白は山梨の峡東地域で栽培したブドウを使用したデラウェアが主体のワイン。デラウェアは朝日が峡東地域では一番に差し込む場所の場所であり、万力地区の西山、蟹沢、相干場を主体とする。使用するブドウはほとんどが棚栽培である。

2021年より、新しい畑“的場(まとば)”が加わる。

パイナップルやマンゴスチンのトロピカルフルーツの力強い香りや、りんごや甘夏、やや青いデラウェアのスムーズさを感じる。ピリッとした第一アタックのあとに、ゆったりと甘さが舌全体に広がる。また、相干場のルーサンヌが収量を増やしたことが、余韻などにも南の雰囲気や微量ながら付与した。また、洋梨やミルクティー、そしてカモミールなどのハーブ感が新しい。

相干場(あいほしば): 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。

的場(まとば): 2021年より追加 山梨市大工字的場。棚仕立て。品種はデラウェア。日向から西側へ登った斜面。

(ちょっと裏話 的場の畑)

新しい畑“的場”は“日向”の畑の西側にある。的場はコナラなどの落葉樹に囲まれた畑で、ご縁があって借りることになった。畑の貸し主が日向での美しい畑や仕事ぶりを見ていてのことだろうと感じる。この新しい畑の収量が大きく確保できることとなり BOW! 白の構成に大きく影響している

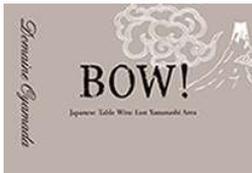
的場は通称“ヒカゲ”と呼ばれる。畑は美しい落葉樹の森に囲われていて、腐葉土も多く生態系も豊かではある。その反面、大きすぎる樹に囲われている為、通年で日が入りにくく、太陽がよく当たる“日向”に対し、通称“ヒカゲ”と呼ばれるようになった。

鹿や猪が多く、作業中には呑気に歩く穴熊の親子を見かけることもある。獣害対策は欠かせない。

(もうちょっと裏話)

2021年は、害虫の“ブドウオオトリバ”が大発生し、ブドウを守るために例年と比較できないほどの大変な手作業を施した。「殺虫剤を使えばすぐにいなくなるよ。」と冗談を言いながらも、小山田やスタッフは1週間に一度、ひどい時は3日に一度、的場へ通り、17,000房以上を全て目で確認し、鉢で害虫を取り除いた。このブドウオオトリバは果粒の中に棲みつき、10数粒食い荒らした後に蛹になり羽化する。その過程で果汁が滴ることもある。食い荒らされたぶどうは皮と種だけになり、酢酸の香りが漂う。

入念な手作業の甲斐あって、収量減は最小限に抑えたものの、発酵には多少なりとも影響を与えている様に感じる。発酵は100日までは続いたが、最後停滞し糖が少し残った。いつもの完熟したデラウェアの香りは控えめだが、ブチマンサンのフレッシュなパイナップルやルーサンヌの洋ナシやミルクティーのニュアンスが感じられ、2021年は興味深い年になった。



BOW! 2021 (赤)

2021年は8月中旬～9月上旬の着色期のまとまった雨により、“萱刈”のカベルネフランの着色不良が心配されたが、自然な収量制限がかかったことなどから、天候の割には例年より着色は良かった。収穫したぶどうは除梗機により除梗破碎した後、様子を見てルモンタージュを行った。2021年の“萱刈”は“上神内川”などのマスカットベリーAとの馴染みがよく、アッサンブラージュ後はフラン仕込みの薔薇などの華やかな香りがマスカットベリーAのじゅくじゅくとした果実味によく合わさっている。

仕上がりは明るいブラックベリー色。落ち着きのある香りは薔薇や苺、ラズベリー、赤シソを感じる。マスカットベリーAのチャーミングさは控えめでシャープな雰囲気があり、例年と比べると酸も高く、涼しさを感じる。

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。品種はプチマンサン、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。

(ちょっと裏話)

BOW!赤は、2019年から“ダストボックス”と呼ばれるキュベがある。これは、“日向”に使用しないぶどうや一部の早取したカベルネフラン、大久保のムールヴェードルなどが入る。いかにも芳しい香りがするのかと想像するが、毎年“ダストボックス”は面白い仕上がりになり、そしてBOW!赤へブレンドされる。この要素に気づける人はかなりのマニアである。さて2021年の“ダストボックス”は、素晴らしいムールヴェードルと、ブドウオトリバに大被害を受けながらも生き残ったサンジョヴェーゼが入り、タンクに入れた後は14日間放置された。一体どんな仕上がりかと蓋を開けると、ぶどうは綺麗な状態でそのまま残っており、苺キャンディの香りが一気に広がる。このままプレスして飲みたいところだったが、除梗破碎をかけて萱刈のマストに混ざった。

ヴィンテージ情報 生産者コメント

2021 山梨 (峡東エリア)

2021年の山梨峡東地域は、例年より体感的に雨が少なく、全国1, 2位を争う暑さではあるものの、毎年訪れる酷暑も少なく涼しい年と感じた。4月から7月まで天候がよく、2020年と比較しても降雨量が半分程度だったためにベトの病害が少なかった。新梢は2020年の天候不良に比べると健全に成長した。しかしながら、ヨトウガやミノガ(ミノムシ)の食害によって花芽が減少し、また8月以降のまとまった雨が、ヴィニフェラで部分的な割れを発生させ、減収した。

最終的には、自然な収量制限と健全な新梢伸長のおかげでよく熟したブドウを収穫できた。