VCN° J1	ドメーヌ･オヤマダ (Domaine Oyamada)

生産者	小山田　幸紀
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 長野県：　塩尻市
歴史	福島県郡山市出身。中央大学文学部ドイツ文学科卒。16年間山梨県笛吹市のルミエールに勤務し、栽培･醸造責任者を務めた。現在は退社し、約3 haの畑を管理し2014年に初のドメーヌ･オヤマダとしての仕込みを行う。
気候	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。長野県の塩尻市は全国的にも雨が少なく、晴れの日が多い土地。昼夜の寒暖差が非常に大きい。
畑総面積	約4ha
農法	無施肥，合成農薬不使用，不耕起，草生栽培
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2人、ほか研修生
趣味	飲酒
生産者のモットー	農民芸術の振興

BOW! Blanc 2022 バウ!(白)	
品種	デラウェア主体、 プチマンサン、ルーサンヌ、 シュナンブラン他少量
樹齢	約20年
土壌	水分：火山灰混じりの砂土 長尾：粘土
マセラシオン	なし
発酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵 一部古樽発酵
熟成	ステンレスタンク熟成 一部古樽熟成
マリアージュ	鰆の西京焼き、砂肝の山椒炒め、 菜の花とゆで卵のサラダ
ワインの 飲み頃	2023年~2028年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	クリームがかった山吹色。和栗感や熟した柑橘、花梨の香りがふわっと香ってくるところに安心感を覚える。パイナップルの香りは溌剌として、いつもの白い花は穏やか。デラに酸がしっかりと残った年であり、酸の伸びはよく充実した果実も感じる。
希望小売価格	1,800円(税込1,980円)
栽培地	蟹沢、西山、相干場、赤尾そして的場のデラウェアを主体に日向のプチマンサン、シュナンブラン、大久保のプチマンサン、相干場のルーサンヌを使用。相干場のヴィニフェラは年々収量を増している。的場は2021年から加わった。

BOW! Rouge 2022 バウ!(赤)	
品種	カベルネフラン、マスカットベリーA主体、ムールヴェードル、巨峰、メルロー
樹齢	約9年、巨峰20年前後
土壌	粘土質
マセラシオン	カベルネフランが28間 マスカットベーリーAが27日間 巨峰ほか14日間
発酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵 プレス後古樽発酵
熟成	古樽熟成
マリアージュ	ぶりの照り焼き、 牛タンのネギ塩焼き
ワインの 飲み頃	2023年~2028年 供出温度：12℃
テイスティング コメント	熟れたイチジクの果肉のような色。赤いベリー系の香りはイケイケで過熟なイチゴ、カシスの香り。開けたてはトップから巨峰由来の派手な香りを感じる。野バラのようなグリーンさが相まった白い花の香りも楽しい。味わいは落ち着きがあり、隠れた酸と舌先に残るタニックやカカオ感が締める。
希望小売価格	1,800円(税込1,980円)
栽培地	萱刈のカベルネフランと上神内川のマスカットベーリーAに加え、大久保のムールヴェードル、日向のサンジョヴェーゼを少量使用。2022年は特別に牧丘地区倉科の巨峰や塩山地区藤木のメルローなどが加わっている。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° J1	ドメーヌ･オヤマダ (Domaine Oyamada)

生産者	小山田　幸紀
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 長野県：　塩尻市
歴史	福島県郡山市出身。中央大学文学部ドイツ文学科卒。16年間山梨県笛吹市のルミエールに勤務し、栽培･醸造責任者を務めた。現在は退社し、約3 haの畑を管理し2014年に初のドメーヌ･オヤマダとしての仕込みを行う。
気候	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。長野県の塩尻市は全国的にも雨が少なく、晴れの日が多い土地。昼夜の寒暖差が非常に大きい。
畑総面積	約3 ha
農法	無施肥，合成農薬不使用，不耕起，草生栽培
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2人、ほか研修生
趣味	飲酒
生産者のモットー	農民芸術の振興

Iwai Sparkling 祝 **2020** （白泡）	
品種	デラウェア主体 甲州，プチマンサン
樹齢	約20年
土壌	水分：火山灰混じりの砂土 長尾：粘土
一次発酵	自然酵母 古樽発酵
二次醗酵 熟成	ティラージュ：2020年11月 ティラージュ後、瓶内で1年1ヶ月
デゴルジュマン	2021年12月
ワインの 飲み頃	2022年~2027年 供出温度：9°C
テイスティング コメント	泡立ちよく、盛り上がる泡が美しい。輝きのある淡黄･黄緑色。トップに柑橘がレモン、花梨や和梨。デラウェアの充実感、りんご密感は例年より控えめでよりフレッシュな果実がある。レモンに蜂蜜をかけてかじったような楽しさの後、口中に残る塩味と鼻に抜ける甲州由来のハーブが心地良く余韻に続く。
希望小売価格	2,100円（税込2,310円）
栽培地	祝地区に属する下岩崎水分のデラウェア上岩崎長尾のデラウェア，甲州，プチマンサンを使用。小山田氏の造る唯一のスパークリング。

Manriki Rose 万力 **2021** （ロゼ）	
品種	甲州、プチマンサン、 シュナンブラン少量
樹齢	8年
土壌	粘土質
マセラシオン	全房のプチマンサン、シュナンの上に、 甲州をのせて約3週間 ほか一部、甲州のみで約3週間
発酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵
熟成	古樽熟成10ヶ月
ワインの 飲み頃	2022年~2027年 供出温度：12°C
テイスティング コメント	飴色。スイカズラや生姜、花梨、べっこう飴。酸味は甲州由来のハーブと共に穏やかさを持って舌に残る。温度が上がってくると明るい赤いベリーの香りが立つ。余韻にもフランボワーズ。各要素ははっきりしている。塩味との相性が良く、料理は塩系で。味わいがよりクリアになる印象。
希望小売価格	2,100円（税込2,310円）
栽培地	山梨市万力の南西向きの斜面につくられた段々畑。棚栽培で全て短梢で仕立てられており、3品種が1枚の畑に混植されている。BOW!白のデラウェアの畑である西山や蟹沢からほど近い位置に所在。

Hinata Rouge 日向 **2020** （赤）	
品種	シラー、ムールヴェードル、タナ その他少量
樹齢	10年
土壌	粘土質
マセラシオン	除梗破砕 約２週間
発酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵
熟成	古樽熟成1年
ワインの 飲み頃	2022年~2027年 供出温度：15°C
テイスティング コメント	スパイシーさ。クローブ、シナモンにリコリス。土っぽさが重心を低く、ブラックベリーや桑の味の黒い果実が広がる。口中は熟量を感じ、種の熟したニュアンス、南の太陽をよく感じる。きめの細かいタンニンに、枯れ葉や黒檀が奥行きを出している。
希望小売価格	2,100円（税込2,310円）
栽培地	山梨市江曽原日向にある、南向きの斜面の畑。垣根栽培で南系のヴィニフェラが混植されている。冬でも暑さを感じるほど日当たりが良く、春の訪れも早い。この畑から仕込まれたワインのコンセプトは「南の太陽」を喚起させるワイン。2018年より古樽熟成1年に加え瓶熟成1年を経てリリース！

Copyright©VinsCœur & Co.

Seba Blanc 洗馬 2020 （白）		Seba Rouge 洗馬 2020 （赤）	
品種	ソーヴィニヨン・ブラン シャルドネ、ピノグリ、 セミヨンほか	品種	カベルネ・フラン その他
樹齢	20年弱	樹齢	20年弱
土壌	小石と礫混じりの粘土質	土壌	小石と礫混じりの粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	機械と手による除梗 約3週間
発酵	自然酵母 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
熟成	古樽熟成1年	熟成	古樽熟成1年
ワインの 飲み頃	2022年~2030年 供出温度 ： 12℃	ワインの 飲み頃	2022年~2030年 供出温度：15°C
テイスティング コメント	黄金色。黄桃の香りはフレッシュに、白い花はクチナシやモクレンでアロマティック。杏仁、山百合の香りもあり美しい。ビーワックスや蜜感も充実してきた。洗馬の鉱質さ、塩味がよく表現されている。甘い果実や花の香りもあるが、口中からはセージ、イタリアンパセリ、チャービルのハーブから、藁、ギー(バター)、やや穀物の香りが余韻に続く。	テイスティング コメント	すでに明るい。すみれやパンジーの紫色の花に、赤シソの実。腐葉土にシャンピニオン、鰹節の香りがいっぱいに広がる。今年はライトなスタイルで、黒い果実でもジューシーさがある。フレッシュなプルーンの果実に、ローズマリーといったハーブを感じる。タンニンの柔らかさも飲み心地を良くしている。
希望小売価格	2,500円 （税込2,750円）	希望小売価格	2,500円（税込2,750円）
栽培地	長野県塩尻市洗馬にあり、垣根栽培でヴィニフェラが混植されている。標高約700 mで、晴天日数が多く、夜温が低く酸を維持できるなど、ブドウにとってまさに理想の土地！ブドウのポテンシャルと土地の個性を感じることができる。この畑から仕込まれたワインのコンセプトは「北のエレガンス」。2015年より30a畑を拡張し、白ブドウは新たにピノグリ、セミヨン、サヴァニャンの若木のブドウがブレンドされている。	栽培地	長野県塩尻市洗馬にあり、垣根栽培でヴィニフェラが混植されている。標高約700 mで、晴天日数が多く、夜温が低く酸を維持できるなど、ブドウにとってまさに理想の土地！ブドウのポテンシャルと土地の個性を感じることができる。この畑から仕込まれたワインのコンセプトは「北のエレガンス」。2015年より30a畑を拡張し、黒ブドウは新たにカベルネフラン、トゥルソー、ムールヴェードルの若木のブドウがブレンドされている。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° J1	ドメーヌ・オヤマダ (Domaine Oyamada)

生産者	小山田　幸紀
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 長野県：　塩尻市
歴史	福島県郡山市出身。中央大学文学部ドイツ文学科卒。16年間山梨県笛吹市のルミエールに勤務し、栽培・醸造責任者を務めた。現在は退社し、約3 haの畑を管理し2014年に初のドメーヌ・オヤマダとしての仕込みを行う。
気候	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。長野県の塩尻市は全国的にも雨が少なく、晴れの日が多い土地。昼夜の寒暖差が非常に大きい。
畑総面積	約3 ha
農法	無施肥，合成農薬不使用，不耕起，草生栽培
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	２人、ほか研修生
趣味	飲酒
生産者のモットー	農民芸術の振興

BOW! Blanc 2021 バウ!(白)		BOW! Rouge 2021 バウ!(赤)	
品種	デラウェア 主体 プチマンサン, ルーサンヌ シュナンブラン他 少量	品種	カベルネフラン, マスカットベーリーA主体 ムールヴェードル，プチヴェルド少量
樹齢	約20年	樹齢	8年
土壌	水分：火山灰混じりの砂土 長尾：粘土	土壌	粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	カベルネフランが14間 マスカットベーリーAが25日間 ムールヴェードルほか12日間
発酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵 一部古樽発酵	発酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵 プレス後　古樽発酵
熟成	ステンレスタンク熟成 一部古樽熟成	熟成	古樽熟成
マリアージュ	鶏肉のゆず煮、酢豚	マリアージュ	鰹のたたき、赤身マグロの竜田揚げ
ワインの 飲み頃	2022年~2027年 供出温度：9℃	ワインの 飲み頃	2022年~2027年 供出温度：１２℃
テイスティング コメント	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に、りんごや甘夏、やや青いデラウェアのスモーキーさも感じる。ピリッとしたアタックが第一に、ゆったりと甘さが舌全体に広がる。洋梨やミルクティ、そしてカモミールなどのハーブ感が新しい。	テイスティング コメント	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。マスカットベーリー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。
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)
栽培地	蟹沢、西山、相干場、赤尾、そして的場のデラウェアを主体に、日向のプチマンサン、シュナン ブラン、大久保のプチマンサン、相干場のルーサンヌを使用。今年から新しい圃場の”的場”が加わった！	栽培地	萱刈のカベルネフランと上神内川のマスカットベーリーAに加え、大久保のムールヴェードル、日向のサンジョヴェーゼを少量使用。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° J1	ドメーヌ･オヤマダ (Domaine Oyamada)

生産者	小山田　幸紀
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 長野県：　塩尻市
歴史	福島県郡山市出身。中央大学文学部ドイツ文学科卒。16年間山梨県笛吹市のルミエールに勤務し、栽培･醸造責任者を務めた。現在は退社し、約3 haの畑を管理し2014年に初のドメーヌ･オヤマダとしての仕込みを行う。
気候	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。長野県の塩尻市は全国的にも雨が少なく、晴れの日が多い土地。昼夜の寒暖差が非常に大きい。
畑総面積	約3 ha
農法	無施肥，合成農薬不使用，不耕起，草生栽培
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	飲酒
生産者のモットー	農民芸術の振興

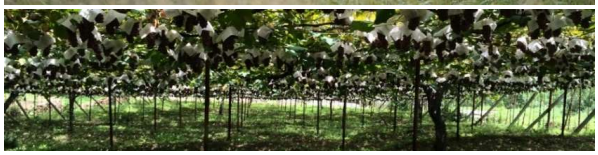
Iwai Sparkling 祝 **2019** （白泡）		**Manriki Rose** 万力 **2020** （ロゼ）		**Hinata Rouge** 日向 **2019** （赤）	
品種	デラウェア70% 甲州，プチマンサン30%	品種	甲州2/3 プチマンサン、シュナンブラン1/3	品種	シラー、ムールヴェードル、タナ その他少量
樹齢	約20年	樹齢	8年	樹齢	10年
土壌	水分：火山灰混じりの砂土 長尾：粘土	土壌	粘土質	土壌	粘土質
一次発酵	自然酵母 古樽発酵	マセラシオン	甲州：14日間MC プチマンサン、シュナン、甲州一部： 10日間MCの後、足で潰し3日間醸し	マセラシオン	10日間マセラシオンカルボニックの後、 足で潰し7日間醸し
二次醗酵 熟成	ティラージュ：2019年11月 ティラージュ後、瓶内で1年1ヶ月	発酵	自然酵母 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
デゴルジュマン	2020年12月	熟成	古樽熟成10ヶ月	熟成	古樽熟成1年
マリアージュ	カニクリームコロッケ	マリアージュ	鴨とイチジクのロースト	マリアージュ	サンマの梅煮
ワインの 飲み頃	2021年~2026年 供出温度：9°C	ワインの 飲み頃	2021年~2026年 供出温度：12°C	ワインの 飲み頃	2021年~2026年 供出温度：15°C
テイスティング コメント	白桃、リンゴ、レモンタルト、酒粕、カモミールの香り。味わいは柔らかく、舌の上に旨味が乗っかり続けるような感覚がある。フレッシュな果実と、旨味、そして微量の酸化のニュアンスがうまく溶け合っており、まとまりがありながらも複雑な印象を受ける。	テイスティング コメント	洋梨、ローリエ、ダージリン、コアントローの香り。アタックはしなやかで、細かい粒子の渋みが穏やかに主張する。香りの印象よりも酒質は強くなく、酸も適度にありほどほどに伸びる。若干の苦みが中盤にあることで味わいに展開が生まれている。アフターの切れ方が穏やかで美しい。	テイスティング コメント	ダークチェリー、ザクロ、スミレ、ナツメグ、桂の木、胡椒、メントールの香り。 味わいは明るくフレッシュな要素がありながらもしっとりとしていて、アフターに感じる甘みが親しみやすさを与えている。
希望小売価格	2,100円（税込2,310円）	希望小売価格	2,100円（税込2,310円）	希望小売価格	2,100円（税込2,310円）
栽培地	祝地区に属する下岩崎水分のデラウェア上岩崎長尾のデラウェア，甲州，プチマンサンを使用。小山田氏の造る唯一のスパークリング。	栽培地	山梨市万力の南西向きの斜面につくられた段々畑。棚栽培で全て短梢で仕立てられており、3品種が1枚の畑に混植されている。BOW!白のデラウェアの畑である西山や蟹沢からほど近い位置に所在。	栽培地	山梨市江曽原日向にある、南向きの斜面の畑。垣根栽培で南系のヴィニフェラが混植されている。冬でも暑さを感じるほど日当たりが良く、春の訪れも早い。この畑から仕込まれたワインのコンセプトは「南の太陽」を喚起させるワイン。2018年より古樽熟成1年に加え瓶熟成1年を経てリリース！

Copyright©VinsCœur & Co.

Seba Rouge 洗馬 2019 （赤）	
品種	カベルネ・フラン その他
樹齢	20年弱
土壌	小石と礫混じりの粘土質
マセラシオン	除梗破砕 一部マセラシオンカルボニック 一部手除梗の後粒発酵
発酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵
熟成	古樽熟成1年
マリアージュ	すき焼き
ワインの 飲み頃	2021年~2028年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	カシス、ベルガモット、バラ、梅干し、ミルクティー、杉の香り。味わいは例年よりも親しみやすい。重厚さよりも軽快さが優っていて、香りの量が多いため、現時点から開いている印象を受ける。今後の熟成でよりシンプルになったときの味わいも興味深い。
希望小売価格	2,500円（税込2,750円）
栽培地	長野県塩尻市洗馬にあり、垣根栽培でヴィニフェラが混植されている。標高約700 mで、晴天日数が多く、夜温が低く酸を維持できるなど、ブドウにとってまさに理想の土地！ブドウのポテンシャルと土地の個性を感じることができる。この畑から仕込まれたワインのコンセプトは「北のエレガンス」。 2015年より30a畑を拡張し、黒ブドウは新たにカベルネフラン、トゥルソー、ムールヴェードルの若木のブドウがブレンドされている。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° J1	ドメーヌ･オヤマダ (Domaine Oyamada)



生産者	小山田　幸紀
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 長野県：　塩尻市
歴史	福島県郡山市出身。中央大学文学部ドイツ文学科卒。16年間山梨県笛吹市のルミエールに勤務し、栽培･醸造責任者を務めた。現在は退社し、約3 haの畑を管理し2014年に初のドメーヌ･オヤマダとしての仕込みを行う。
気候	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。長野県の塩尻市は全国的にも雨が少なく、晴れの日が多い土地。昼夜の寒暖差が非常に大きい。
畑総面積	約3 ha
農法	無施肥，合成農薬不使用，不耕起，草生栽培
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	飲酒
生産者のモットー	農民芸術の振興

BOW! Blanc 2020 バウ！（白）	
品種	デラウェア 主体 プチマンサン，シュナンブラン カベルネ･フラン 少量
樹齢	約20年
土壌	粘土質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵 一部古樽発酵
熟成	ステンレスタンク熟成 一部古樽熟成
マリアージュ	サワラとはっさくの ヴィネグレット
ワインの 飲み頃	2021年~2024年 供出温度：8℃
テイスティング コメント	レモン、赤リンゴ、酒粕、カモミール、アップルミントの香り。味わいはコンパクトながらまとまりが良く、中心にキュッとした冷涼感を感じさせる酸があり、その周りをさわやかな甘みと例年より控えめな苦みが包んでいる。
希望小売価格	1,600円（税込1,760円）
畑情報	蟹沢、相干場、西山のデラウェアを主体に、日向のプチマンサン、シュナンブラン、大久保のプチマンサン、萱刈のカベルネ･フランを使用。

BOW! Rouge 2020 バウ！（赤）	
品種	カベルネフラン， マスカットベーリーA主体 ムールヴェードル，プチヴェルド少量
樹齢	約20年
土壌	粘土質
マセラシオン	カベルネフラン 12日間 マスカットベーリーA 26日間 その他ヴィニフェラとMBAの一部 18日間MCののち3日間
醗酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵 プレス後古樽発酵
熟成	古樽熟成
マリアージュ	イワシとトマトの香草パン粉焼き
ワインの 飲み頃	2021年~2024年 供出温度：12℃
テイスティング コメント	野イチゴ、みかん、キノコ、白コショウ、クレソン、クローブの香り。味わいは透明感があり、繊細でしなやか。口の中で温度が上がると、甘い香りと出汁のような旨味が立ち、抑揚が出る。
希望小売価格	1,600円（税込1,760円）
畑情報	萱刈のカベルネフランと上神内川のマスカットベーリーAに加え、大久保のムールヴェードル，日向のプチヴェルド，ムールヴェードルを少量使用。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° J1	「Version.December-2020」 ドメーヌ・オヤマダ (Domaine Oyamada)

生産者	小山田　幸紀
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 長野県：塩尻市
歴史	福島県郡山市出身。中央大学文学部ドイツ文学科卒。16年間山梨県笛吹市のルミエールに勤務し、栽培・醸造責任者を務めた。現在は退社し、約3 haの畑を管理し2014年に初のドメーヌ・オヤマダとしての仕込みを行う。
気候	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。長野県の塩尻市は全国的にも雨が少なく、晴れの日が多い土地。昼夜の寒暖差が非常に大きい。
畑総面積	約3 ha
農法	無施肥，合成農薬不使用，不耕起，草生栽培
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	飲酒
生産者のモットー	農民芸術の振興

Iwai Sparkling Magnum 祝 **2018**（白泡）マグナム	
品種	デラウェア70% 甲州，プチマンサン30%
樹齢	約20年
土壌	水分：火山灰混じりの砂土 長尾：粘土
一次発酵	自然酵母 古樽発酵
二次醗酵 熟成	ティラージュ：2018年11月 ティラージュ後、瓶内で1年1ヶ月
デゴルジュマン	2019年12月
マリアージュ	海老トースト
ワインの 飲み頃	2020年~2025年 供出温度：7℃
テイスティング コメント	レモンピール、りんごジャム、スイカズラ、ホワイトチョコ、寒天、白みつ、カシューナッツドの香り。ワインは1年の瓶熟成を経て、泡立ちは柔らかく緻密なテクスチャ。上品に香る熟れた果実感と熟成による旨味のボリュームが増して感じられる一方、キレのある伸びやかな酸がワインの輪郭を形成している。
希望小売価格	4,200円（税込4,620円）
栽培地	祝地区に属する下岩崎水分のデラウェア上岩崎長尾のデラウェア，甲州，プチマンサンを使用。小山田氏の造る唯一のスパークリング。 **【750mLのリリースについて】** 2019ヴィンテージ750mLから瓶熟成期間を1年延長したため、次回リリースは2021年12月予定となります。※2018ヴィンテージ750mLは2019年12月リリース済となります

Seba Blanc 洗馬 **2019**（白）	
品種	ソーヴィニヨンブラン、プチマンサン、シャルドネ、アルバリーニョ、 シュナンブラン、ロモランタン、その他
樹齢	4~17年
土壌	小石と礫混じりの粘土質
マセラシオン	なし
発酵	自然酵母 古樽発酵
熟成	古樽熟成7ヶ月
マリアージュ	蕪と牡蠣のレモンソテー
ワインの 飲み頃	2020年~2025年 供出温度：10℃
テイスティング コメント	八朔、レモンユーカリ、昆布茶、蜜蝋、ラムネの香り。ふくよかな果実味と旨味。クリスピーでスモーキーな印象があり、ややオイリーなテクスチャ。凝縮したボリュームからくる甘みのあとに塩気のある酸と柑橘系の苦みが心地良い。余韻は上品な甘やかさとドライハーブやカテキンのような渋みが残る。
希望小売価格	2,500円（税込2,750円）
栽培地	長野県塩尻市洗馬にあり、垣根栽培でヴィニフェラが混植されている。標高約700 mで、晴天日数が多く、夜温が低く酸を維持できるなど、ブドウにとってまさに理想の土地！ブドウのポテンシャルと土地の個性を感じることができる。この畑から仕込まれたワインのコンセプトは「北のエレガンス」。 2015年より30a畑を拡張し、白ブドウは新たにピノグリ、シャルドネなどの若木のブドウが植樹されブレンドされている。

Manriki Rose 万力 **2019**（ロゼ）	
品種	甲州2/3 プチマンサン、シュナンブラン1/3
樹齢	7年
土壌	粘土質
マセラシオン	4~5日マセラシオンカルボニック その後足で潰し発酵終了まで
発酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵
熟成	古樽熟成7ヶ月
マリアージュ	春菊とアンチョビのサラダ ミモレットかけ
ワインの 飲み頃	2020年~2025年 供出温度：12℃
テイスティング コメント	干し柿、あんず、金木犀、ベルガモット、甘草の香り、ほおずき、プーアル茶 アタックは爽やかで溌剌とした果実感があり、嫌味のない渋みとこなれた酸がバランス良くワインをまとめている。 果実とタンニンのコントラストが徐々に一体化し、フィニッシュに近づくにつれ複合的になっていく印象がある。余韻はまろやかで上質な渋みを感じる。
希望小売価格	2,100円（税込2,310円）
栽培地	山梨市万力の南西向きの斜面につくられた段々畑。棚栽培で全て短梢で仕立てられており、3品種が1枚の畑に混植されている。 BOW!白のデラウェアの畑である西山や蟹沢からほど近い位置に所在。

Copyright©VinsCœur & Co.

Hinata Rouge 日向 **2018**（赤）		**Seba Rouge** 洗馬 **2018**（赤）	
品種	シラー、ムールヴェードル、タナ その他少量	品種	カベルネ・フラン その他
樹齢	9年	樹齢	3~16年
土壌	粘土質	土壌	小石と礫混じりの粘土質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック	マセラシオン	除梗破砕 一部マセラシオンカルボニック
発酵	自然酵母 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
熟成	古樽熟成1年	熟成	古樽熟成1年
マリアージュ	豚肉のロースト 蜂蜜とスパイスソース	マリアージュ	マグロと香味野菜のカルパッチョ
ワインの 飲み頃	2020年~2025年 供出温度：15℃	ワインの 飲み頃	2020年~2027年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	プルーン、ジュニパーベリー、黒糖、黒豆、コーヒーの生豆、クレヨン、甘草の香り。口当たりなめらかで、青みを帯びたベリーと細やかなタンニン。熟度を感じつつメントールの清々しさとスパイシーさを持ち合わせている。飲み心地はスムーズで余韻に甘苦みが残る。	テイスティング コメント	カシス、イチジクジャム、野バラ、オリーブ、たばこの香り。酒質は柔らかく繊細で重くはないが完熟したぶどうエキスが詰まっている。陰と陽を感じる絶妙なバランスで、実に上質。ポテンシャル的に熟成がとても楽しみなワイン。
希望小売価格	2,100円（税込2,310円）	希望小売価格	2,500円（税込2,750円）
栽培地	山梨市江曽原日向にある、南向きの斜面の畑。垣根栽培で南系のヴィニフェラが混植されている。冬でも暑さを感じるほど日当たりが良く、春の訪れも早い。この畑から仕込まれたワインのコンセプトは「南の太陽」を喚起させるワイン。2018年より古樽熟成1年に加え瓶熟成1年を経てリリース！	栽培地	長野県塩尻市洗馬にあり、垣根栽培でヴィニフェラが混植されている。標高約700 mで、晴天日数が多く、夜温が低く酸を維持できるなど、ブドウにとってまさに理想の土地！ブドウのポテンシャルと土地の個性を感じることができる。この畑から仕込まれたワインのコンセプトは「北のエレガンス」。2015年より30a畑を拡張し、黒ブドウは新たにカベルネフラン、トゥルソー、ムールヴェードルの若木のブドウがブレンドされている。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° J1	「Version.February-2020」 ドメーヌ･オヤマダ (Domaine Oyamada)

生産者	小山田　幸紀
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 長野県：塩尻市
歴史	福島県郡山市出身。中央大学文学部ドイツ文学科卒。16年間山梨県笛吹市のルミエールに勤務し、栽培･醸造責任者を務めた。現在は退社し、約3 haの畑を管理し2014年に初のドメーヌ･オヤマダとしての仕込みを行う。
気候	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。長野県の塩尻市は全国的にも雨が少なく、晴れの日が多い土地。昼夜の寒暖差が非常に大きい。
畑総面積	約3 ha
農法	無施肥，合成農薬不使用，不耕起，草生栽培
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	飲酒
生産者のモットー	農民芸術の振興

BOW! Blanc 2019 バウ！（白）	
品種	デラウェア 主体 プチマンサン，シュナンブラン 少量
樹齢	約20年
土壌	粘土質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵 一部古樽発酵
熟成	ステンレスタンク熟成 一部古樽熟成
マリアージュ	イワシのつみれ揚げ
ワインの 飲み頃	2020年~2023年 供出温度：8℃
テイスティング コメント	洋梨、グレープフルーツ、レモングラス、焼きバナナ、ピートの香り。味わいは豊かな果実味を主体に、ふくよかで、やや粘性を感じるが、柑橘系の酸があるため、総じて溌剌とした印象にまとまっている。フィニッシュのわずかな苦みが味わいのアクセントになっており、飲み飽きない。
希望小売価格	1,600円（税込1,760円）
畑情報	蟹沢，相干場，西山のデラウェアを主体に、日向のプチマンサン，シュナンブラン，大久保のプチマンサンをアッサンブラージュ。

BOW! Rouge 2019 バウ！（赤）	
品種	カベルネフラン， マスカットベーリーA主体 ムールヴェードル，プチヴェルド少量
樹齢	約20年
土壌	粘土質
マセラシオン	カベルネフラン、ムールヴェードル 2週間 マスカットベーリーA 3週間
醗酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵 プレス後古樽発酵
熟成	古樽熟成
マリアージュ	鶏レバーのバルサミコ煮
ワインの 飲み頃	2020年~2023年 供出温度：13℃
テイスティング コメント	ラズベリー、紫蘇、木の芽、山椒、丁子の香り。味わいは穏やかながら抑揚があり、緻密で伸びやか。タンニンは特徴的だが、控えめで心地よい。前半の甘酸っぱさから、中盤のビターテイストを経て、フィニッシュには旨味のある酸を感じるため、小気味良い印象となる。
希望小売価格	1,600円（税込1,760円）
畑情報	萱刈のカベルネフランと上神内川のマスカットベーリーAに加え、大久保のムールヴェードル，日向のプチヴェルド，ムールヴェードルを少量アッサンブラージュ。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° J1	「Version.December-2019」 ドメーヌ･オヤマダ (Domaine Oyamada)

生産者	小山田　幸紀
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 長野県：塩尻市
歴史	福島県郡山市出身。中央大学文学部ドイツ文学科卒。16年間山梨県笛吹市のルミエールに勤務し、栽培･醸造責任者を務めた。現在は退社し、約3 haの畑を管理し2014年に初のドメーヌ･オヤマダとしての仕込みを行う。
気候	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。長野県の塩尻市は全国的にも雨が少なく、晴れの日が多い土地。昼夜の寒暖差が非常に大きい。
畑総面積	約3 ha
農法	無施肥，合成農薬不使用，不耕起，草生栽培
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	飲酒
生産者のモットー	農民芸術の振興

Iwai Sparkling 祝 2018 （白泡）	
品種	デラウェア70% 甲州，プチマンサン30%
樹齢	約20年
土壌	水分：火山灰混じりの砂土 長尾：粘土
一次発酵	自然酵母 古樽発酵
二次醗酵 熟成	ティラージュ：2018年11月 ティラージュ後、瓶内で1年
デゴルジュマン	2019年11月
マリアージュ	パルミジャーノのサブレ
ワインの 飲み頃	2019年~2022年 供出温度：7°C
テイスティング コメント	レモン、ジャスミンティー、ニワトコ、蜜蝋、白ゴマ、アーモンドの香り。ワインは泡立ちが細かく躍動感があり、味の中盤に厚みのあるボディと伸びやかな酸が感じられる。終始熟れた果実の印象があるが、小気味良く、キレのある辛口に仕上がっている。
希望小売価格	2,100円（税込2,310円）
栽培地	祝地区に属する下岩崎水分のデラウェア上岩崎長尾のデラウェア，甲州，プチマンサンを使用。小山田氏の造る唯一のスパークリング。

Ça va? Blanc サ･ヴァ？ 2018 （白）	
品種	ソーヴィニヨンブラン、プチマンサン、シャルドネ、アルバリーニョ、シュナンブラン、ロモランタン、その他
樹齢	3~16年
土壌	小石と礫混じりの粘土質
マセラシオン	なし
発酵	自然酵母 古樽発酵
熟成	古樽熟成8ヶ月
マリアージュ	サーモンのカルパッチョ
ワインの 飲み頃	2019年~2024年 供出温度：10°C
テイスティング コメント	スモモ、トコロテン、白桃、ニワトコの香り。ワインはフレッシュで白い果実の優しい甘みにライチやパパイヤのトロピカルフルーツのエキス感が潜んでいる。みずみずしい果実感とヴィヴィッドで強かな酸とのバランスが絶妙。
希望小売価格	2,500円（税込2,750円）
栽培地	2018年10月に施行された原産地表示基準により、ラベルに地名を明記する場合は当地を含む隣接した市町村内で醸造することが義務付けられた。ドメーヌ･オヤマダは山梨で醸造されるため、ワイン名として洗馬の使用ができず、代わりに「Ça va?」と命名。畑の場所や醸造コンセプトは変わらず、ワインの個性は従来の「洗馬」のまま。

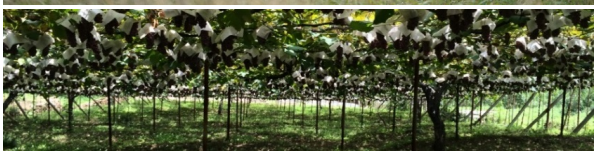
Manriki Rose 万力 2018 （ロゼ）	
品種	甲州2/3 プチマンサン、シュナンブラン1/3
樹齢	6年
土壌	粘土質
マセラシオン	2週間マセラシオンカルボニック その後足で潰し発酵終了まで
発酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵
熟成	古樽熟成5ヶ月
マリアージュ	鶏肉のカシューナッツ炒め エスニック風
ワインの 飲み頃	2019年~2023年 供出温度：12°C
テイスティング コメント	桜餅、ネクタリン、ドライマンゴー、ボタンの花の香り。ワインはみずみずしくかつ清涼感があり、繊細で心地よい渋味と酸が上品な輪郭を形成する。余韻に中国茶に似たカテキン質が心地よい。
希望小売価格	2,100円（税込2,310円）
栽培地	山梨市万力の南西向きの斜面につくられた段々畑。棚栽培で全て短梢で仕立てられており、3品種が1枚の畑に混植されている。BOW!白のデラウェアの畑である西山や蟹沢からほど近い位置に所在。

Copyright©VinsCœur & Co.

Seba Rouge 洗馬 2017 （赤）	
品種	カベルネ・フラン その他
樹齢	3~15年
土壌	小石と礫混じりの粘土質
マセラシオン	除梗破砕 一部マセラシオン・カルボニック
発酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵
熟成	古樽熟成：1年
マリアージュ	鰻の山椒煮
ワインの 飲み頃	2019年~2024年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	カシスジャム、ビーツ、山椒、アーモンド、丁子のニュアンス。ワインは濃く充実した果実感と、存在感のあるタンニンが綺麗に融合し、きめ細かく奥行きのある味わいに仕上がっている。フィニッシュにローストしたコーヒー豆のような爽やかな酸と心地よい苦味が感じられる。
希望小売価格	2,500円（税込2,750円）
栽培地	長野県塩尻市洗馬にあり、垣根栽培でヴィニフェラが混植されている。標高約700 mで、晴天日数が多く、夜温が低く酸を維持できるなど、ブドウにとってまさに理想の土地！ブドウのポテンシャルと土地の個性を感じることができる。この畑から仕込まれたワインのコンセプトは「北のエレガンス」。 ※洗馬赤も2018から「Ça va?」でリリースとなります。2017は新基準制定前に瓶詰めされているため、地名である洗馬の使用が認められています。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° J1	「Version.February-2019」 ドメーヌ･オヤマダ (Domaine Oyamada)



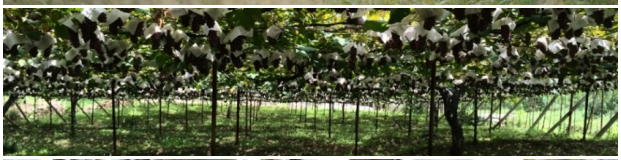
生産者	小山田　幸紀
ワイナリー所在地	山梨県甲州市勝沼町中原
畑所在地	山梨県：山梨市，甲州市 長野県：塩尻市
歴史	福島県郡山市出身。中央大学文学部ドイツ文学科卒。16年間山梨県笛吹市のルミエールに勤務し、栽培･醸造責任者を務めた。現在は退社し、約3 haの畑を管理し2014年に初のドメーヌ･オヤマダとしての仕込みを行う。
気候	山梨県の甲府盆地は盆地特有の内陸性気候。夏は非常に暑く40℃を超えることも。長野県の塩尻市は全国的にも雨が少なく、晴れの日が多い土地。昼夜の寒暖差が非常に大きい。
畑総面積	約3 ha
農法	無施肥，合成農薬不使用，不耕起，草生栽培
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	1人
趣味	飲酒
生産者のモットー	農民芸術の振興

BOW! Blanc 2018 バウ！（白）	
品種	デラウェア 主体 プチマンサン，シュナンブラン 少量
樹齢	約20年
土壌	粘土質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵 一部古樽発酵
熟成	ステンレスタンク熟成 一部古樽熟成
マリアージュ	揚げ出し豆腐
ワインの 飲み頃	2019年~2022年 供出温度：8℃
テイスティング コメント	洋梨、パイナップル、白桃、カモミールの複雑な香り。味わいは、甘さ控えめのネクターのようで、ふくらみがあり、豊かな甘みを透明感のある酸が優しくまとめる。最後にわずかな苦みを感じることで、爽やかさを感じ飲み飽きない。 ※瓶内発酵により炭酸ガスが発生する可能性があるため、冷蔵庫での保管をお願いいたします。
希望小売価格	1,600円（税込1,760円）
畑情報	蟹沢，相干場，西山のデラウェアを主体に、日向のプチマンサン，シュナンブラン，大久保のプチマンサンをアッサンブラージュ。

BOW! Rouge 2018 バウ！（赤）	
品種	カベルネフラン， マスカットベーリーA主体 ムールヴェードル少量
樹齢	約20年
土壌	粘土質
マセラシオン	カベルネフラン、ムールヴェードル 2週間 マスカットベーリーA 4日間
醗酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵 プレス後古樽発酵
熟成	古樽熟成
マリアージュ	ローストチキンとクレソンのサラダ
ワインの 飲み頃	2019年~2022年 供出温度：13℃
テイスティング コメント	ローズヒップ、イチゴ、タイム、ルッコラの香り。味わいは繊細で伸びやか。野イチゴのような甘酸っぱさと、ほのかな丸いタンニンが、フレッシュかつ優しい印象を与える。例年より軽めでしとやかな味わい。
希望小売価格	1,600円（税込1,760円）
畑情報	萱刈のカベルネ･フランと上神内川のマスカット･ベーリーAに加え、大久保のムールヴェードルを少量アッサンブラージュ。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° J1	「Version.December-2018」 ドメーヌ･オヤマダ (Domaine Oyamada)



生産者	小山田　幸紀
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 長野県：　塩尻市
歴史	福島県郡山市出身。中央大学文学部ドイツ文学科卒。16年間山梨県笛吹市のルミエールに勤務し、栽培･醸造責任者を務めた。現在は退社し、約3 haの畑を管理し2014年に初のドメーヌ･オヤマダとしての仕込みを行う。
気候	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。長野県の塩尻市は全国的にも雨が少なく、晴れの日が多い土地。昼夜の寒暖差が非常に大きい。
畑総面積	約3 ha
農法	無施肥，合成農薬不使用，不耕起，草生栽培
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	飲酒
生産者のモットー	農民芸術の振興

Iwai Sparkling 祝 2017 （白泡）		Seba Blanc 洗馬 2017 （白）		Hinata Rouge 日向 2017 （赤）	
品種	デラウェア70% プチマンサン、甲州30%	品種	ソーヴィニヨンブラン、プチマンサン、シャルドネ、アルバリーニョ、シュナンブラン、ロモランタン、その他	品種	シラー、ムールヴェードル、タナ その他少量
樹齢	約20年	樹齢	3~15年	樹齢	8年
土壌	水分：火山灰混じりの砂土 長尾：粘土	土壌	小石と礫混じりの粘土質	土壌	粘土質
一次発酵	自然酵母 古樽発酵	マセラシオン	なし	マセラシオン	マセラシオンカルボニック
二次醗酵 熟成	ティラージュ：2017年11月 ティラージュ後、瓶内で1年	発酵	自然酵母 古樽発酵	発酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵
デゴルジュマン	2018年11月	熟成	古樽熟成5ヶ月	熟成	古樽熟成5ヶ月
マリアージュ	レモンタルト	マリアージュ	谷中生姜の肉巻き	マリアージュ	豚のプルーン煮
ワインの 飲み頃	2018年~2021年 供出温度：7℃	ワインの 飲み頃	2018年~2023年 供出温度：10℃	ワインの 飲み頃	2018年~2022年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	レモン、白い花、芝生、綿菓子、サブレの香り。口に含むと、非常に粒子の細かい泡立ちで、まずいきいきとした酸が感じられる。コンパクトで爽やかな果実感が特徴的で、余韻の苦みが食欲をそそる。	テイスティング コメント	はっさく、リンゴ、タイム、タルト、ヨーグルトの香り。口に含むと、クリスピーで塩気を感じるほどの旨味があり、硬質な酸を中心に、勢いがありつつも伸びやかな仕上がりとなっている。 アフターのフキノトウのような苦みが爽やかな印象を与える。	テイスティング コメント	桑の実、いちじく、梅、ミント、森の香り。口に含むと、軽やかなアタックから始まり、伸びの良い酸と、じわっと拡がるタンニンが中盤を構成する。アフターのコーヒーのようなスモーキーなほろ苦さが、軽やかな酒質に大人びた印象を付け加えている。
希望小売価格	2,100円（税込2,310円）	希望小売価格	2,500円（税込2,750円）	希望小売価格	2,100円（税込2,310円）
栽培地	祝地区に属する下岩崎水分のデラウェア上岩崎長尾のデラウェア，甲州，プチマンサンを使用。小山田氏の造る唯一のスパークリング。	栽培地	長野県塩尻市洗馬にあり、垣根栽培でヴィニフェラが混植されている。標高約700 mで、晴天日数が多く、夜温が低く酸を維持できるなど、ブドウにとってまさに理想の土地！ブドウのポテンシャルと土地の個性を感じることができるこの畑から仕込まれたワインのコンセプトは「北のエレガンス」。	栽培地	山梨市江曽原日向にある、南向きの斜面の畑。垣根栽培で南系のヴィニフェラが混植されている。冬でも暑さを感じるほど日当たりが良く、春の訪れも早い。この畑から仕込まれたワインのコンセプトは「南の太陽」を喚起させるワイン。

Copyright©VinsCœur & Co.

Seba Rouge 洗馬 2016 （赤）	
品種	カベルネ・フラン その他
樹齢	3~14年
土壌	小石と礫混じりの粘土質
マセラシオン	除梗破砕 一部マセラシオン・カルボニック
発酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵
熟成	古樽熟成：1年
マリアージュ	鶏肉と長ネギのステーキ
ワインの 飲み頃	2018年~2023年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	カシス、シソ、ナツメグ、腐葉土、タバコの葉、チャイの香り。アタックは柔らかく、中盤に果実味がしっかりとあり、タンニンも滑らかでよく溶け込んでいいる。アフターは例年よりも瑞々しい印象。終始完熟した果実の香りが感じられ、気品のある雰囲気がただよっている。
希望小売価格	2,500円（税込2,750円）
栽培地	長野県塩尻市洗馬にあり、垣根栽培でヴィニフェラが混植されている。標高約700 mで、晴天日数が多く、夜温が低く酸を維持できるなど、ブドウにとってまさに理想の土地！ブドウのポテンシャルと土地の個性を感じることができる。この畑から仕込まれたワインのコンセプトは「北のエレガンス」。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° J1	「Version.February-2018」 ドメーヌ･オヤマダ (Domaine Oyamada)

生産者	小山田　幸紀
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 長野県：塩尻市
歴史	福島県郡山市出身。中央大学文学部ドイツ文学科卒。16年間山梨県笛吹市のルミエールに勤務し、栽培･醸造責任者を務めた。現在は退社し、約3 haの畑を管理し2014年に初のドメーヌ･オヤマダとしての仕込みを行う。
気候	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。長野県の塩尻市は全国的にも雨が少なく、晴れの日が多い土地。昼夜の寒暖差が非常に大きい。
畑総面積	約3 ha
農法	無施肥，合成農薬不使用，不耕起，草生栽培
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	飲酒
生産者のモットー	農民芸術の振興

BOW! Blanc 2017 バウ！（白）		BOW! Rouge 2017 バウ！（赤）	
品種	デラウェア 主体 プチ･マンサン，シュナン･ブラン 少量	品種	カベルネ･フラン， マスカット･ベーリーA主体 ムールヴェードル、タナ少量
樹齢	約20年	樹齢	10~20年
土壌	粘土質	土壌	粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	2週間
醗酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵 一部樽発酵	醗酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵 プレス後樽発酵
熟成	ステンレスタンク熟成 一部樽熟成	熟成	MBA一部ステンレスタンク熟成 その他樽熟成
マリアージュ	タイ風春雨サラダ	マリアージュ	チリコンカン
ワインの 飲み頃	2018年~2021年 供出温度：8℃	ワインの 飲み頃	2018年~2021年 供出温度：13℃
テイスティング コメント	ハッサク、和梨、りんごの蜜、ココナッツ、レモングラス、白い花の香り。酸が豊かで、優しい甘みと相まって甘酸っぱさが前面に出ている。BOW!独特のまったりした複雑な味わいをアフターのほろ苦さが引き締める。2016年と比べると、フレッシュで凛としており、よりタイトで直線的な構成。	テイスティング コメント	ダークチェリー、イチゴジャム。クローブ、ブラックペッパー等のスパイシーな印象の香り。タンニンも程よく抽出された充実感のある味わいで、コンパクトでありながらも複雑な味わい。
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	蟹沢，相干場，西山のデラウェアを主体に、日向のプチマンサン，シュナンブラン，大久保のプチマンサンをアッサンブラージュ。	畑情報	萱刈のカベルネ･フランと上神内川のマスカット･ベーリーAに加え、日向，大久保のムールヴェードル等のヴィニフェラを少量アッサンブラージュ。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° J1	「Version.December-2017」 ドメーヌ･オヤマダ (Domaine Oyamada)

生産者	小山田　幸紀
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 長野県：　塩尻市
歴史	福島県郡山市出身。中央大学文学部ドイツ文学科卒。16年間山梨県笛吹市のルミエールに勤務し、栽培･醸造責任者を務めた。現在は退社し、約3 haの畑を管理し2014年に初のドメーヌ･オヤマダとしての仕込みを行う。
気候	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。長野県の塩尻市は全国的にも雨が少なく、晴れの日が多い土地。昼夜の寒暖差が非常に大きい。
畑総面積	約3 ha
農法	無施肥，合成農薬不使用，不耕起，草生栽培
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	飲酒
生産者のモットー	農民芸術の振興

Iwai Sparkling 祝 2016 （白泡）		Seba Blanc 洗馬 2016 （白）		Hinata Rouge 日向 2014 & 2015 （赤）	
品種	デラウェア70% 甲州，プチマンサン30%	品種	ソーヴィニヨンブラン、プチマンサン、シャルドネ、アルバリーニョ、シュナンブラン、ロモランタン、その他	品種	シラー、ムールヴェードル その他
樹齢	約20年	樹齢	3~14年	樹齢	4~6年
土壌	水分：火山灰混じりの砂土 長尾：粘土	土壌	小石と礫混じりの粘土質	土壌	粘土質
一次発酵	自然酵母 古樽発酵	マセラシオン	なし	マセラシオン	2週間 すべて除梗･破砕
二次醗酵 熟成	ティラージュ：2016年12月 ティラージュ後、瓶内で1年	発酵	自然酵母 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
デゴルジュマン	2017年12月	熟成	ステンレスタンク熟成半年	熟成	樽熟成1～2年
マリアージュ	海老のすり身揚げ	マリアージュ	鰺とデコポンのマリネ	マリアージュ	マグロと春菊の和え物
ワインの 飲み頃	2017年~2020年 供出温度：7℃	ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度：10℃	ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	花梨、熟したリンゴ、蜂蜜、べっこう飴、金木犀、ユーカリ、食パンの香り。泡立ちは繊細かつ穏やかで、液体に良く溶け込んでいる。味わいは、酸が控えめで甘みを感じ、粘性の高さも相俟って、大きなボリュームを感じる。香り，口中共に例年よりリッチで、蜜のニュアンスが強いが、アフターのほろ苦さが良いアクセントとなって構成全体をまとめている。	テイスティング コメント	洋ナシ、花梨、蜂蜜、ヴェルヴェンヌ、ヨーグルト、白トリュフの香り。口に含むと柔らかな酸とまったりとした旨味が拡がり、温度の上昇に伴って、白い花や果肉の白い果実の甘い香りが鼻に抜け、ふくよかな印象を与える。熟成して透明感が増すと、蜜と白トリュフがより支配的に香る、高貴な構成に向かうと予想される。	テイスティング コメント	野性味のあるベリー、オレンジ、ミント、シソ、杏仁、白檀、杉の香り。味わいは酸が中心にある伸びやかな構成。タンニンはしっかりと抽出されているが、液体とよく馴染んでおり、浮きはない。スケール感こそコンパクトだが、酸の周りに果実の甘みや旨味が存在しているため、瑞々しくも充実した明るい味わいに仕上がっている。
希望小売価格	2,100円（税込2,310円）	希望小売価格	2,500円（税込2,750円）	希望小売価格	2,100円（税込2,310円）
畑情報	祝地区に属する下岩崎水分のデラウェア上岩崎長尾のデラウェア，甲州，プチマンサンを使用。泡の魔術師の異名を持つ小山田氏の造る唯一のスパークリング。	畑情報	長野県塩尻市洗馬にあり、垣根栽培でヴィニフェラが混植されている。標高約700 mで、晴天日数が多く、夜温が低く酸を維持できるなど、ブドウにとってまさに理想の土地！ブドウのポテンシャルと土地の個性を感じることができるこの畑から仕込まれたワインのコンセプトは「北のエレガンス」。	畑情報	山梨市江曽原日向にある、南向きの斜面の畑。垣根栽培で南系のヴィニフェラが混植されている。冬でも暑さを感じるほど日当たりが良く、春の訪れも早い。この畑から仕込まれたワインのコンセプトは「南の太陽」を喚起させるワイン。

Copyright©VinsCœur & Co.

Seba Rouge 洗馬 2015 （赤）	
品種	カベルネ・フラン その他
樹齢	3~13年
土壌	小石と礫混じりの粘土質
マセラシオン	2週間 一部マセラシオン・カルボニック
発酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵
熟成	古樽熟成：1年
マリアージュ	牛肉と山芋の甘酢炒め
ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	カシス、ミュール、シソ、ショコラ、アッサム、アニス、シナモンの香り。味わいは凝縮していて果実の甘味を感じ、タンニンと酸の上質さが緊張感を与えている。完熟したブドウによる滑らかな質感と、ビターなアフターが全体に大人びた雰囲気を感じさせる。例年よりもスケールが大きく、硬めに仕上がっているため、要素どうしが纏まり本来のポテンシャルを発揮し始めるまで熟成させることをお勧めしたい。
希望小売価格	3,000円（税込3,300円）
畑情報	長野県塩尻市洗馬にあり、垣根栽培でヴィニフェラが混植されている。標高約700 mで、晴天日数が多く、夜温が低く酸を維持できるなど、ブドウにとってまさに理想の土地！ブドウのポテンシャルと土地の個性を感じることができる。この畑から仕込まれたワインのコンセプトは「北のエレガンス」。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° J1	「Version.February-2017」 ドメーヌ･オヤマダ (Domaine Oyamada)

生産者	小山田　幸紀
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 長野県：塩尻市
歴史	福島県郡山市出身。中央大学文学部ドイツ文学科卒。16年間山梨県笛吹市のルミエールに勤務し、栽培･醸造責任者を務めた。現在は退社し、約3 haの畑を管理し2014年に初のドメーヌ･オヤマダとしての仕込みを行う。
気候	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。長野県の塩尻市は全国的にも雨が少なく、晴れの日が多い土地。昼夜の寒暖差が非常に大きい。
畑総面積	約3 ha
農法	無施肥，合成農薬不使用，不耕起，草生栽培
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	飲酒
生産者のモットー	農民芸術の振興

Iwai Sparkling 2015 祝 （白泡）	
品種	デラウェア70% 甲州，プチマンサン30%
樹齢	約20年
土壌	水分：火山灰混じりの砂土 長尾：粘土
一次発酵	自然酵母 古樽発酵
二次醗酵 熟成	ティラージュ：2015年12月 ティラージュ後、瓶内で1年
デゴルジュマン	2016年12月
マリアージュ	牡蠣豆腐
ワインの 飲み頃	2017年~2020年 供出温度：7℃
テイスティング コメント	和梨、花梨、蜂蜜、ユーカリ、食パンの香り。アタックは香りの印象よりもシャープだが、徐々に甘み、旨味からくるボリュームを感じ、ハリのある酸とアフターに残る爽やかな苦みが全体を引き締める。泡は現時点でムースのようで上質だが、デゴルジュ後の熟成で味ののり具合と共により品質の向上が見込まれる。2014年よりも香り、味わい共にリッチな印象。
希望小売価格	2,100円（税込2,310円）
畑情報	祝地区に属する 下岩崎水分のデラウェア 上岩崎長尾のデラウェア，甲州 泡の魔術師の異名を持つ小山田氏のつくる祝スパークリング！

Seba Rouge 2014 洗馬 （赤）	
品種	カベルネ･フラン etc.
樹齢	3~12年
土壌	小石と礫混じりの粘土質
マセラシオン	2週間 一部マセラシオン･カルボニック
発酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵
熟成	古樽熟成：1年
マリアージュ	マグロと長ネギのステーキ
ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	カシス等の黒い果実、イチジク、バラ、アーモンドチョコ、ミルクティー、バニラの香り。味わいは、甘く、滑らかで、凛とした酸があり、ほんのりビターなタンニンがアクセントになっている。前回リリースの2012年よりもスケールは小さいが、立体感のある多層的な味わいで、アルコール12%とは思えない充実感がある。
希望小売価格	2,500円（税込2,750円）
畑情報	洗馬のヴィニフェラ･スペシャル赤！ 標高約700 m！ 晴天日数が多く、 昼夜の寒暖差が大きいなど、 ブドウにとってまさに理想の土地！ 圧倒的なポテンシャルと 個性を感じることができる！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° J1	「Version.February-2017」 ドメーヌ・オヤマダ (Domaine Oyamada)

生産者	小山田　幸紀
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 長野県：　塩尻市
歴史	福島県郡山市出身。中央大学文学部ドイツ文学科卒。16年間山梨県笛吹市のルミエールに勤務し、栽培・醸造責任者を務めた。現在は退社し、約3 haの畑を管理し2014年に初のドメーヌ・オヤマダとしての仕込みを行う。
気候	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。長野県の塩尻市は全国的にも雨が少なく、晴れの日が多い土地。昼夜の寒暖差が非常に大きい。
畑総面積	約3 ha
農法	無施肥，合成農薬不使用，不耕起，草生栽培
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	飲酒
生産者のモットー	農民芸術の振興

BOW! Blanc 2016 バウ！（白）	
品種	デラウェア 主体 プチ・マンサン，シュナン・ブラン 少量
樹齢	約20年
土壌	粘土質
マセラシオン	なし
醗酵	ステンレスタンク発酵 一部樽発酵
熟成	ステンレスタンク熟成 一部樽熟成
マリアージュ	豚バラと白菜の鍋
ワインの 飲み頃	2017年~2020年 供出温度：8℃
テイスティング コメント	洋梨、黄桃、バナナ、トロピカルフルーツ、酒粕の香り。味わいは、まず甘み、旨味を強く感じ、そこにクリアーでピュアな酸とアフターの苦みが存在していることで、全体がほぐれ過ぎず、飲み飽きない。ボリューム感は今までのBOW!白で一番だが、そのもったり感とさらに透明感が絶妙なバランスで、全身の力が抜けていくような癒し系ワイン。
希望小売価格	1,600円（税込1,760円）
畑情報	蟹沢，相干場，西山のデラウェアを主体に、日向のプチマンサン，シュナンブラン，大久保のプチマンサンをアッサンブラージュ。

BOW! Rouge 2016 バウ！（赤）	
品種	カベルネ・フラン， マスカット・ベーリーA 主体 ムールヴェードル等 少量
樹齢	10~20年
土壌	粘土質
マセラシオン	カベルネ・フラン:2週間 マスカット・ベーリーA:3週間 ムールヴェードル等：2週間MC
醗酵	ステンレスタンク発酵 プレス後樽発酵
熟成	ステンレスタンク熟成 プレス後樽熟成
マリアージュ	鶏つくね焼き
ワインの 飲み頃	2017年~2020年 供出温度：13℃
テイスティング コメント	ダークチェリー、イチゴジャム、セージ、牛蒡、黒胡椒の香り。マスカット・ベーリーA特有の香りも程よく抑えられており、落ち着いた印象の香り。味わいは瑞々しく、タンニンも軽やかで、コンパクトながらも魅力のある複雑な味わい。
希望小売価格	1,600円（税込1,760円）
畑情報	萱刈のカベルネ・フランと上神内川のマスカット・ベーリーAに加え、日向，大久保のムールヴェードル等のヴィニフェラを少量アッサンブラージュ。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° J1	「Version.March-2016」 ドメーヌ・オヤマダ (Domaine Oyamada)

生産者	小山田　幸紀
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 長野県：　塩尻市
歴史	福島県郡山市出身。中央大学文学部ドイツ文学科卒。16年間山梨県笛吹市のルミエールに勤務し、栽培・醸造責任者を務めた。 現在は退社し、約3 haの畑を管理し2014年に初のドメーヌ・オヤマダとしての仕込みを行う。
気候	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。 長野県の塩尻市は全国的にも雨が少なく、晴れの日が多い土地。昼夜の寒暖差が非常に大きい。
畑総面積	約3 ha
農法	無施肥，合成農薬不使用，不耕起，草生栽培
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	飲酒
生産者のモットー	農民芸術の振興

BOW! Blanc 2015 バウ！（白）		BOW! Rouge 2015 バウ！（赤）	
品種	デラウェア 主体 プチ・マンサン，シュナン・ブラン 少量	品種	カベルネ・フラン， マスカット・ベーリーA 主体 巨峰 少量
樹齢	約20年	樹齢	10~20年
土壌	粘土質	土壌	粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	カベルネ・フラン: 18日間マセラシオンカルボニック マスカット・ベーリーA: 14日間 巨峰：14日間マセラシオンカルボニック
醗酵	ステンレスタンク発酵 一部樽発酵	醗酵	ステンレスタンク発酵 一部樽発酵
熟成	ステンレスタンク熟成 一部樽熟成	熟成	ステンレスタンク熟成 一部樽熟成
マリアージュ	鯵の南蛮漬け	マリアージュ	鶏肉とトマトの照り焼き
ワインの 飲み頃	2016年~2019年 供出温度：8℃	ワインの 飲み頃	2016年~2019年 供出温度：13℃
テイスティング コメント	香りは桃や蜜の香りが主体で、よく熟した果実を連想させ、少量入っているヴィニフェラ品種に由来する、白い花やレモンのような上品な香りが共存している。味わいには残糖があることによる優しい甘みがあり、丸みのある豊かな酸と合わさることで、甘酸っぱくフレッシュな印象を受ける。アフターに感じる爽やかな苦みが心地よい。	テイスティング コメント	香りはイチゴなどの赤い果実の香りに、巨峰由来の甘い香りが漂い華やかな印象。胡椒のようなスパイシーな香りが、全体に複雑さを与えている。アタックは柔らかいが、中盤以降には果実の熟度からくる充実感がある。2014年よりも、柔らかくも厚みのある構成。
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	蟹沢，相干場，西山のデラウェアを主体に、日向のプチマンサン，シュナンブラン，大久保のプチマンサンをアッサンブラージュ。	畑情報	萱刈のカベルネ・フランと上神内川のマスカット・ベーリーAに加え、今年から新たに大工の巨峰を少量アッサンブラージュ。

Copyright©VinsCœur & Co.

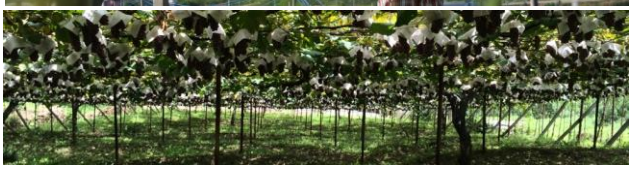
VCN° J1	「Version.December-2015」 ドメーヌ･オヤマダ (Domaine Oyamada)

生産者	小山田　幸紀
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 長野県：塩尻市
歴史	福島県郡山市出身。中央大学文学部ドイツ文学科卒。16年間山梨県笛吹市のルミエールに勤務し、栽培･醸造責任者を務めた。 現在は退社し、約3 haの畑を管理し2014年に初のドメーヌ･オヤマダとしての仕込みを行う。
気候	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。 長野県の塩尻市は全国的にも雨が少なく、晴れの日が多い土地。昼夜の寒暖差が非常に大きい。
畑総面積	約3 ha
農法	無施肥，合成農薬不使用，不耕起，草生栽培
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	飲酒
生産者のモットー	農民芸術の振興

Iwai Sparkring 2014 祝 （白泡）		Seba Rouge 2012 洗馬 （赤）	
品種	デラウェア85% 甲州，プチマンサン15%	品種	カベルネ･フラン etc.
樹齢	約20年	樹齢	6~9年
土壌	水分：火山灰混じりの砂土 長尾：粘土	土壌	小石と礫混じりの粘土質
一次発酵	自然酵母 デラウェア：ステンレスタンク発酵 その他：樽発酵	マセラシオン	2週間
二次醗酵 熟成	ティラージュ（糖のみ）：2014年11月 ティラージュ後、瓶内で1年	発酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵
デゴルジュマン	2015年10月	熟成	樽熟成：1年　瓶熟成：2年
マリアージュ	焼きカブとホタテのサラダ	マリアージュ	手羽先の味噌焼き
ワインの 飲み頃	2015~2018年	ワインの 飲み頃	2015~2025年
テイスティング コメント	レモンピール、洋梨、果物の蜜，ブリオッシュ、火打石の香り。泡は細かく、液体によく馴染んでおり、口当たりはスムーズである。味わいはドライかつフレッシュでキレが良いが、泡質と味付きの良さで染み入るような優しさも感じることができる。グラスに注いでから徐々に柑橘から蜜に向かって印象が変化していく。	テイスティング コメント	2013年よりもフルーツの香りが黒い果実寄りで、熟した野菜の青さ、ミルクティーのような熟成した香りがある。3年間の熟成によってタンニンもよくなじんでおり、一切浮いた要素のないバランス感でまとまっている。味付き，スケール感，奥行き共に2013年を凌ぐ。今後10年程度は熟成によって良い方向に行くことが想像できる。
希望小売価格	2,100円（税込2,310円）	希望小売価格	2,500円（税込2,750円）
畑情報	祝地区に属する下岩崎水分のデラウェア,上岩崎長尾のデラウェア，甲州。泡の魔術師の異名を持つ小山田氏のつくる祝スパークリング！	畑情報	洗馬のヴィニフェラ･スペシャル赤！標高約700 m！晴天日数が多く、昼夜の寒暖差が大きいなど、ブドウにとってまさに理想の土地！圧倒的なポテンシャルと個性を感じることができる！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° J1	「Version.February-2015」 ドメーヌ･オヤマダ (Domaine Oyamada)



生産者	小山田　幸紀
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 長野県：塩尻市
歴史	福島県郡山市出身。中央大学文学部ドイツ文学科卒。16年間山梨県笛吹市のルミエールに勤務し、栽培･醸造責任者を務めた。 現在は退社し、約3 haの畑を管理し2014年に初のドメーヌ･オヤマダとしての仕込みを行う。
気候	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。 長野県の塩尻市は全国的にも雨が少なく、晴れの日が多い土地。昼夜の寒暖差が非常に大きい。
畑総面積	約3 ha
農法	無施肥，合成農薬不使用，不耕起，草生栽培
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	飲酒
生産者のモットー	農民芸術の振興

BOW! Blanc 2014 バウ！（白）		BOW! Rouge 2014 バウ！（赤）		Seba Rouge 2013 洗馬　（赤）	
品種	デラウェア90% プチ･マンサン，シュナン･ブラン合計で10%	品種	カベルネ･フラン マスカット･ベーリーA	品種	カベルネ･フラン etc.
樹齢	約20年	樹齢	10~20年	樹齢	7~10年
土壌	粘土質	土壌	粘土質	土壌	小石と礫混じりの粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	カベルネ･フラン: 15日間 MBA: 14日間（内10日間MC）	マセラシオン	2週間 （10%程度MC）
醗酵	ステンレスタンク発酵 一部樽発酵	醗酵	ステンレスタンク発酵	発酵	ステンレスタンク発酵
熟成	ステンレスタンク熟成 一部樽熟成	熟成	CF: 樽熟成 MBA: ステンレスタンク熟成	熟成	樽熟成
マリアージュ	ホタテの塩麹焼き	マリアージュ	牛肉のしぐれ煮	マリアージュ	手羽先の山椒焼き
ワインの飲み頃	2015~2018年	ワインの飲み頃	2015~2018年	ワインの飲み頃	2015~2020年
テイスティングコメント	ネクタリン，ハチミツの香り。ワインはフレッシュでわずかに甘みを感じ、柔らかい豊かな酸が全体をまとめる。軽い苦みが心地よい。	テイスティングコメント	イチゴ，スミレ，ユーカリ，ナツメグの香り。瑞々しく、柔らかい口当たりで、しなやかなタンニンが口の中に染み入る。	テイスティングコメント	カシス，アーモンド，赤シソの香り。艶やかかつ伸びのある味わいで、緻密なタンニンと厚みのある果実味が美しく同調する。
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）	希望小売価格	2,500円（税込2,750円）
畑情報	蟹沢，相干場，西山のデラウェアに加え、少量だが日向のプチマンサン，シュナンブラン、大久保のプチマンサンをアッサンブラージュ！	畑情報	萱刈のカベルネ･フランと上神内川のMBAをアッサンブラージュ！	畑情報	洗馬のヴィニフェラ･スペシャル赤！標高約700 m！晴天日数が多く、昼夜の寒暖差が大きいなど、ブドウにとってまさに理想の土地！圧倒的なポテンシャルと個性を感じることができる！

Copyright©VinsCœur & Co.