

VCN° J1

Domaine Oyamada

ドメーヌ・オヤマダ

【2023年12月中旬リリース予定】**新着ワイン情報****祝 2021 (白泡)**

ドメーヌ・オヤマダ唯一のスパークリングワイン。水分と長尾のデラウェア、プティマンサン、甲州を使用。『祝』というのは昔の村名で、明治8年に、上岩崎村・下岩崎村・藤井村が合併した際に、岩崎の『いわ』と藤井の『い』を足して『いわい』としたところに『祝』の字をあてたと言われる。一説では雨宮 勘解由^かが甲州を初めて発見した場所とも言われ、日本のワイン造りの歴史から見ても、後世に残していきたい地名である。このワインの畑は標高が約500mで、BOW! 白用の万力周辺のデラウェアと比べて成熟がゆっくりで、スパークリングにとって重要な酸を残しやすいという特徴を持つ。

2021年は新梢伸長時期の天候が良かったこともあり早く熟した。デラウェアも良好。デラの華やかさがやや強く出てくる印象。泡立良く、レモンの柑橘感や黄金色が美しい。例年よりシャープな印象なのはキレと酸がしっかりあるから。香りの強さは十分で、口中で熟成したナッツやブリオッシュ香とデラウェアからくる香りが余韻に続く。ややジャスミンのような香りが強め。

万力 2022 (ロゼ)

万力の単一畑のキュヴェ。棚の一枚の畑に短梢で仕立てられている、甲州、プティマンサン、シュナンブランを使用。

2022は甲州には厳しいヴィンテージとなった。雨が甲州の生育ステージと重なったせいかベト病の広い蔓延があり、房も小さく結果的に収量を予定より大きく落とす形となった。仕込みはプティマンサンとシュナンブランを先に1週間MC(マセラシオンカルボニック)した後、甲州を上から被せる形で追加のMCをしている。全体で約3週間の放置、発酵は約6週間続いた。2022年は圧搾前に2021年よりも強めにピジャージュをした。その為、2021年よりも収斂味が強い。

セラー温度よりやや高めの温度で、マセラシオン特有の香りがよく立ち上がる。その後グラスをスワリングすると熟成していた万力が目を覚ます印象。

日向 2021 (赤)

日向単一のキュヴェ。同じヴィニフェラ品種の混植混醸でも、やはり山梨の温暖な気候、南向きの斜面ということもあり、洗馬とは違った個性を持つ。

2021年は、春から萌芽時期に虫の被害が多く悩まされた。花芽の少ない芽が多く、収量減を覚悟する形のスタートだった。しかし「自然な収量制限がいい」と落ち着いて小山田氏は語る。結果、8月以降の雨もありタナなどは大きく収量が減少したが、非常によく熟した。シラーも例年より色づいていた。

2021年の仕込みは一部を手で除梗をして約2週間ステンレスタンクで浸漬した。ピジャージュは圧搾の5日前から軽めに施した。いつもの南系品種の果実感と熱量に、腐葉土や土、リコリスやクローブの黒さのある香りがある。2021年からなるべく粒で残すように除梗している。今後は南の力強さに、繊細な腐葉土や赤い花のニュアンスが加わりそうなので、土の香りとのバランスに注目していきたい。

洗馬 2021 (白)

洗馬の畑にある白の単一のキュヴェ。ソーヴィニヨンブランやシャルドネ、その他様々なヴィニフェラ品種の混植混醸。パッションフルーツ、落ち着くとリンゴの蜜感などが出る。樽での熟成時は非常に味わいも力強く、安定していた。樽での熟成で“やや酸化させて遊ぶ”方向へ向かい、その“抜け感”と樽の要素のバランスの変化が今後気になる。

区画「洗馬3」ピノグリは黒に近いほど熟す。ピノグリは収量も多い。またセミヨンも多く、ハニー感や味わいのボリュームがチラリと見えてきた印象。アロマティックな品種も段々と収量が増え、近年の太陽の熱量は果実のボリュームを上げてくるかもしれない。しかし、硬質な塩味や果実や蜜の感じが常にあるのも面白い。毎年ヴィンテージごとに楽しく変化していく“洗馬白”の中からも“洗馬白らしさ”が見えてきた。

洗馬 2021 (赤)

ドメーヌ・オヤマダのフラッグシップ。洗馬の畑単一のキュヴェ。カベルネフランを中心としたヴィニフェラ品種の混植混醸。

2021 年は、前年より勢いを増している区画“洗馬3”の品種の収量も増えて、より香りの強さと伸びがある。ルモンタージュの抽出によるエレガントさはそのまま、味わいにはボリュームが戻った。ちなみに、カイガラムシの被害や春先の凍害などにより自然な収量制限にあい、収量は下がった。

カイガラムシ対策には手が掛かる。1 株ずつ丁寧に歯ブラシ型のワイヤーブラシを使用して、越冬中のコロニーを見つけては除去していく。カイガラムシはブドウから樹液等を吸って甘い蜜を排出するため、アリが寄って蜜を吸いにくる。アリは共生しているようで、凍害などにより壊死した部分や粗皮の裏、結果母枝の周りにアリが作った木屑の巣の様なものが見受けられる。また、その中にカイガラムシも居る。見つけては取り、見つけては取り…を繰り返し、一日かけて 1 列終わらせる目標が課せられる。毎年、区画を少しずつずらして行う為、全ての区画は取りきれない。この方法で地道に少しずつ減らしていくので、粗皮削りしたい方が居れば歓迎。

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は少なく、全国 1, 2 位を争う暑さだが、毎年訪れる酷暑も少なく、体感的に涼しい年となった。4 月から 7 月の天候はよく、2020 年と比較しても降雨量は半分程度であった。そのためベトの被害は少なかった。新梢は 2020 年の天候不良の時と比べて、健全に成長した。しかし、ヨトウガやミノガ(ミノムシ)の食害によって花芽は減少し、8 月以降のまとまった雨によりヴィニフェラ種のブドウに部分的な割れを発生させた。結果、減収はしたが、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、よく熟したブドウの収穫ができた。

2022 山梨（峡東エリア）

春先から順調に生育していき、峡東地域全体的に開花から 6 月の空梅雨、少雨が初期のベト病を少なくした傾向にある。各天気予報で梅雨明けの知らせが早かったが、夜中に雨がよく降った印象。8 月中旬に雨が降りデラウェアの割れを一部地域で心配したが持ち堪えた。夜中に雨が降る日が多く、さらに日中は全国トップの暑さで寒暖差が早生品種の熟度に良く影響した。プティマンサンも結果良好、虫の被害が多かった日向も収量を増した。9 月に台風が何度もあり、日向の中生品種で割れや晩腐病など病害が心配された。収量はやや落とした。仕込み中からもあたたかさを感じるような、凝縮した香りをよく感じる。甲州種にとっては房が小さくなる傾向が各地であり、収量制限をかけた区画では厳しい年になった。

2021 長野（塩尻）

2019 年から暖冬とを感じるようになり、厳しい寒さが続かずその影響なのかブドウのすぐ周りで越冬する、ミノガやカイガラムシといった虫が増えた。2020 年は爆発的な繁殖をしまい、新芽は食われ、実った果実も養分を吸い取られたが、2021 年からカイガラムシの駆除をスタートしたことにより、少しずつではあるが効果が出てきている。

2021 年は春先から曇りや雨とあまりよくない天候が続いたが、9 月以降は良く晴れた日が続き、ブドウは健全に良く熟した。収穫の数日前に霜が降りたが幸いブドウに被害はなく、満足のいく年となった