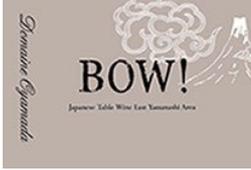


VCN° J1 【2024年2月中旬リリース予定】

Domaine Oyamada

ドメーヌ・オヤマダ
新着ワイン情報



BOW! 2023 (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。デラウェアは万力地区の西山、蟹沢、相干場を主体とし、そこは朝日が峡東地域では一番に差し込む場所である。使用するブドウはほとんどが棚栽培である。2021年より、新しい畑的場が加わっている。デラウェアは主にホールバンチで果汁清澄をした後に低温ステンレスタンク発酵。プチマンサンは同じくホールバンチで果汁清澄をした後に古い大樽にて発酵する。2023年は充実したデラウェアの香りにパイナップルやマンゴーといったトロピカルフルーツがしっかりあり、南仏のローヌに思いを馳せたくなるボリュームのあるテーブルワインに仕上がっている。

相干場 (あいほしぼ) : 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。

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(まとぼ) : 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。

赤尾 (あかお) : 甲州市塩山赤尾。棚仕立て。品種はデラウェア、プチマンサン。平地の砂地。

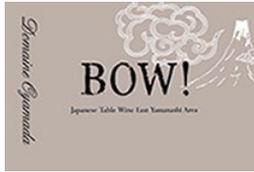
(ちょっと裏話 BOW! 白)

2023年は天気に恵まれ、予定していた収量を大幅に確保できた。こういった年はあまり何か言うよりも純粹に“収量が良かった”ことを喜び分かち合いたい。

虫などが好きなだけにブドウトリバの話になりがちではあるが、農家同士で話をする時なんかは専らそういった話しかないのでたまに定期的話すのもいいかなあと思う。さて今年のブドウトリバはというと、今年は特に多かった。全国的にも多かった様で、北海道から長野まで酷いと聞いた。多くは苦勞した話を聞いたが、なんせ私たちは毎年戦っている訳でとにかく畑に出るだけ。ここまで来ると心は無になり、マシンのように捕殺していくのみ。寝ても覚めてもトリバ、高熱が出ようがトリバ、今年は5月から~10月(BOW!赤用のマスカットベリーA収穫)まで取り続けた。そんな訳で最高の収量というわけでお届けができる喜びを分かち合いたい。

ワインに関して、いつもは天気がぐずり始める8~9月もポチポチといったところで、フルーツがパワフルな傾向。南の香りもしっかり感じられることだと思う。ワインの果実味のボリュームにも表れている。正直、もう少しゆっくりと発酵させたいところではあるが、飲むのが先になってしまっても困るので、いつもよりちょっと元気潑刺なBOW!白になりそう。新樽を使用したキュベもあったが、香りにはほとんどじゃまになってないようだ。むしろ畑単一(キュベ赤尾新樽)で入れたおかげで程よく香りが見えている。

畑によってブドウの香りが変わるのは当たり前だが、香りが強いデラウェアなんかでも香りや味わいに特徴が出る。相干場なんかは早くに熟すのもあって過熟で凝縮味があり、ねっとりとした香りがある。西山、蟹沢は相干場よりややライトでちょうどいい。赤尾はフォキシーの香りが爽快だがジューシーな味わい。的場はやや青く爽やかさが良いアクセント。ひとえにデラウェアの香りといっても、酸化と還元具合や熟成によって各畑が見え隠れするのでBOW!白の中ではいろんな畑の香りがする。プチマンサン、他の畑も然り。BOW!白にはそんな楽しみ方もある。



BOW! 2023 (口ゼ) ☆新商品☆

牧丘町倉科地区の巨峰が主体のワイン。2023年から晴れて新しくBOW!口ゼとしてリリース。収量が少なく色々な畑のヴィニフェラなども寄せ集めて作っている為今後も構成が大きく変わる予定。さらに醸造を大きく変えたり巨峰が次の品種に切り替わり次第やめるつもりだったり、割と気まぐれだなあと自分自身で感じるワイン。栽培から醸造までスタッフの後藤（ペイザナの若手のホープ）が全て担当しているので、後藤の雰囲気があるかもしれないが、どことなくBOW!を感じていただけるワインだろう。

巨峰はマセレーションをすると苦味や派手なフォキシー香が出るのだが、あえてその方が畑とブドウの香りを感じてもらえるだろうと考え、巨峰はマセレーションをする方針。浸漬しない時に出る巨峰ジュースの“緑茶の香り”は嫌いだ。2023年は果実味のボリュームも強く、醸せばそこからくる色やフォキシー香も強くなる。それを一部ジュースにして伸ばそうと考えたが収量がないときた。そのため今年はMC（マセラシオンカルボニック）のみで抽出をかけた。全房MCによってキャンディ感とチャームな果実味も出てきて、南の口ゼ感を演出している。よりシンプルに果実味も感じたかったので温度管理はせず発酵熟を大切に醸した。

2023年は2022年と同じく巨峰の収量が少なかったが、天候が良いこともあって派手にボリュームがある。トップは巨峰の香り、仄かなキャンディ香。口中はやや辛く感じるがオレンジやライムの爽やかな香りと共に酸味が支える。

倉科(くらしな): 山梨市牧丘町倉科。棚仕立て。生食用に栽培していた巨峰の畑。南東向きの斜面。隣接してマスカットベリーAも植っている。小粒で酸が残りやすい。

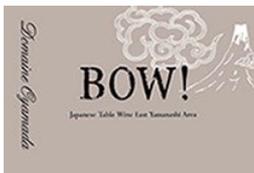
竹森(たけもり): 甲州市塩山竹森。品種はピオーネ。棚短梢仕立て。竹と柵に囲まれた小さな森の頂上にある。

藤木(ふじき): 甲州市塩山藤木。垣根仕立て。品種はメルローとカベルネソーヴィニヨン。

(ちょっと裏話 BOW! 口ゼ)

2023年は巨峰だけでなく竹森のピオーネも収量に悩んだ。ブドウオオトリバは袋がけをすることでなんとか凌いだが、山の上にあるせいかカラスと鹿などの獣害が特に酷い。電柵に防獣ネットをかけ、テグスを1間毎に設置した。それでも1日に15房、多い日には30房被害に遭う。全部でも1410房しかないので絶望的である。結果的に100kgも収穫出来ずに終わった。カラスとの戦いはまだまだ続く。

そんなわけで収量が少ないためにマスカットベリーAに様々なヴィニフェラや、BOW! (赤) で規格外となったカベルネフランやマスカットベリーAをホールバンチプレスして爽やかなキュベが出来上がった。巨峰とアッサンブラージュして口中からの旨味や柑橘類の香りを演出している。



BOW! 2023 (赤)

マスカットベリーAとカベルネフランが主体のワイン。割合は約半分ずつくらいで品種の組み合わせがバランスよく、親しみやすさがある。万力地区と同じく朝日が一番に入る岩手地区のカベルネフランは、マスカットベリーAと同じく棚での長梢剪定仕立て。2023年から新たに蟹沢のマスカットベリーAが加わる。マスカットベリーAは除梗破碎して、カベルネフランはどちらも除梗してルモンタージュにて醸していく。一部、ムールヴェードルなどはMC（マセラシオンカルボニック）を施したのち発酵させている。

2023年は腐葉土やシャンピニオンの香りが早い。2022年は巨峰由来の派手な香りを感じたが、巨峰は入らなくなったので、落ち着いたスタイル。口に含んだはじめての印象はジュワツとくる揮発酸が特徴的だが、だんだんと口中から余韻にかけて全体のバランスがまとまっていき、うまみに変わっていく様子が飲んでいて楽しい。

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。森が豊か、コジケイの鳴声が響き、ミミズクもネズミに目を光らせている。アナグマや鹿が毎年端に植っているトゥルソーを食べに来る様子が面白い。

蟹沢(かにざわ):2023年より追加。山梨市万力字蟹沢。棚仕立て。品種はマスカットベリーA。南向き斜面。

(ちょっと裏話 BOW! 赤)

万力地区の蟹沢区画に新しくマスカットベリーAの畑が加わった。棚仕立てで奇妙な形の畑である。マスカットベリーAの量が増えたため、いつもよりワインの構成の中でも割合が増えている。

蟹沢の畑もブドウオオトリバが大発生しトリバ取りに明け暮れた。デラウェアとは違い1粒の大きさが大きいため、1粒1粒被害果粒を抜いていくとそれだけで収量が下がる。しかし畑が大きいからか前の栽培者の名残か約2500kgの大収穫だった。蟹沢のマスカットベリーAは、除梗破碎をしてピジャージュをしながら17日間醸した。このキュベはしっかりとしたベリーAの香りとグズグズの果帽から生まれる粉感と黒い果実感が出ている。

一方で、いつもの大泉のマスカットベリーAは相変わらずで驚くほど大きくよく熟した。今年で最後の上神内川のマスカットベリーは、一部青かったものの、それらはBOW!ロゼに混ぜることで熟度は一定で保った。大久保のムールヴェードルと日向のサンジョヴェーゼと共に41日間のMC(マセラシオンカルボニック)&長期放置の醸しをかけた。このキュベが今回の揮発酸とともに“旨味”にキマっている様な気がする。

ヴィンテージ情報 生産者コメント

2023 山梨 (峡東エリア)

近年の暖冬、そして春先からの降雨が少なく、発芽は若干早い程度で新梢がグングンと伸長する間もあまり雨が降らなかった。野菜には雨が少なかったが、葡萄にとっては病気が少なくて幸先よし。開花期にもポイントよく防除できたおかげでその後も病気はほぼ無かった。一方で殺虫剤を弾かない分、トリバ・ブドウオオトリバの発生は早く異常に発生を続けた。2022年からの傾向からも近年は戦いが続きそうである。

8~9月から降り始める雨も少なく、糖度が上がりやすい傾向となった。特に良かったのは台風雨がほとんど影響なかったことである。デラウェアは途中に糖度が上がりにくい傾向のおかげでハイアルコールにはならなかった。万力では結実のよかったシュナンブランが割れたが、プチマンサンは実止まりもよく収量よし、日向の黒ブドウ品種も収量が例年よりも大幅に上がった。結果として2023年の収量は文句なし♪(大房の巨峰系以外…)9月中旬からグッと冷え込むことがあり発酵不良が心配することもあったが、朝晩の寒暖差は黒葡萄の色づきを早め酸も程よく残り、酒質としてはややボリューム高めの優良ヴィンテージとなった。