

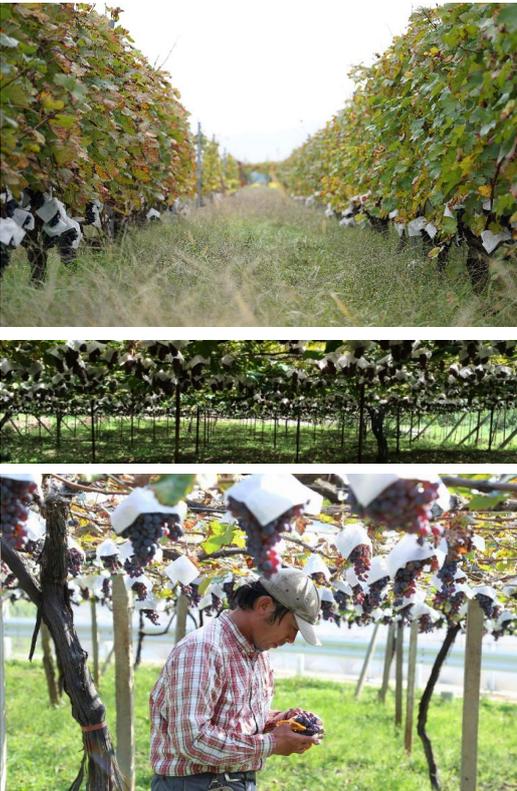
VCN° J1		ドメーヌ・オヤマダ (Domaine Oyamada) 【2024年12月中旬リリース予定】	
  	生産者	小山田 幸紀	
	ワイナリー所在地	山梨県甲州市勝沼町中原	
	畑所在地	山梨県: 山梨市, 甲州市 長野県: 塩尻市	
	歴史	福島県郡山市出身。中央大学文学部ドイツ文学科卒。16年間山梨県笛吹市のルミエールに勤務し、栽培・醸造責任者を務めた。現在は退社し、約3 haの畑を管理し2014年に初のドメーヌ・オヤマダとしての仕込みを行う。	
	気候	山梨県の甲府盆地は盆地特有の内陸性気候。夏は非常に暑く40℃を超えることも。長野県の塩尻市は全国的にも雨が少なく、晴れの日が多い土地。昼夜の寒暖差が非常に大きい。	
	畑総面積	約5.5ha	
	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	農民芸術の復興		

Iwai Sparkling 祝 2022 (白泡)		Manriki Rose 万力 2023 (ロゼ)		Hinata Rouge 日向 2022 (赤)	
品種	デラウェア主体 甲州, プチマンサン	品種	甲州 プチマンサン、シュナンブラン少量	品種	シラー、ムールヴェードル、タナ その他少量
樹齢	約22年	樹齢	10年	樹齢	12年
土壌	水分:火山灰混じりの砂土質 長尾:粘土質	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	全房のヴィニフェラ種MC1週間 さらに甲州をのせて約3週間全房MC ほか一部、甲州のみで約3週間全房MC	マセラシオン	機械と手による除梗 マセラシオンカルボニック10日間 醸し期間12日
二次醱酵 熟成	ティラージュ:2022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	2023年12月	熟成	古樽熟成約10ヶ月	熟成	古樽熟成約1年
ワインの 飲み頃	2024年~2029年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2024年~2029年 供出温度:17℃	ワインの 飲み頃	2024年~2029年 供出温度:15℃
テイasting コメント	穏やかな泡立ちで、最初にラムネや砂糖菓子 のような香りが広がる。白い花、グレープ フルーツ、レモンピールの砂糖漬けの香りとと ともにアフターに心地よい苦みが引き締める。 現段階ではフレッシュさを感じるが、熟成によ る変化が楽しみなワイン。	テイasting コメント	色合いはオレンジがかかった金柑色。オレン ジタルト、ジンジャー、干し柿、マンゴティ、 クアントロ、コニャックの香り。前菜からも合 わせやすそうな落ち着いたドライな味わい。 醸しによる果皮のニュアンスとプチマンサン の果実味などのバランスが絶妙。	テイasting コメント	ムールヴェードル、タナがよく熟し相変わらず ムールヴェードルの良い黒いスパイスを出し ている。南系品種の果実感と熱量はあるもの の、全体の強さがゆっくりと開いてくる印象が あり、バランスが良く、特に「土の香りとのバ ランス」が心地よい。
希望小売価格	2,300円(税込2,530円)	希望小売価格	2,300円(税込2,530円)	希望小売価格	2,300円(税込2,530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	山梨市江曾原日向にある、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!

Seba Blanc 洗馬 2022 (白)		Seba Rouge 洗馬 2022 (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 その他メルロー、ガメイ、アルモノワール、トゥ ルソー、ムールヴェードル少量
樹齢	約22年	樹齢	約22年
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		マセラシオン	機械と手による除梗 約4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	2029年~2034年 ^{°C} 供出温度: 12	ワインの 飲み頃	2024年~2032年 供出温度: 15°C
テイスティング コメント	スマートな口当たりと、火打ち石の香りが広 がり、その後スワリングとともにゆっくりとレモ ン等の柑橘とかすかにパッションフルーツの 香り出てくる。硬質な塩味と酸とのバランスが 今後の熟成で馴染んでいくとより味わいが広 がり、少し寝かせておきたいワイン。	テイスティング コメント	トップから香りは森林から穏やかなシャンピ ニオン。リリースしたては調子が静かかもし れないが、香りの妖艶さは強い。色々な要素 を探すのが楽しい。
希望小売価格	2,700円 (税込2,970円)	希望小売価格	2,700円 (税込2,970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、サヴァニヤンの若木の 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。

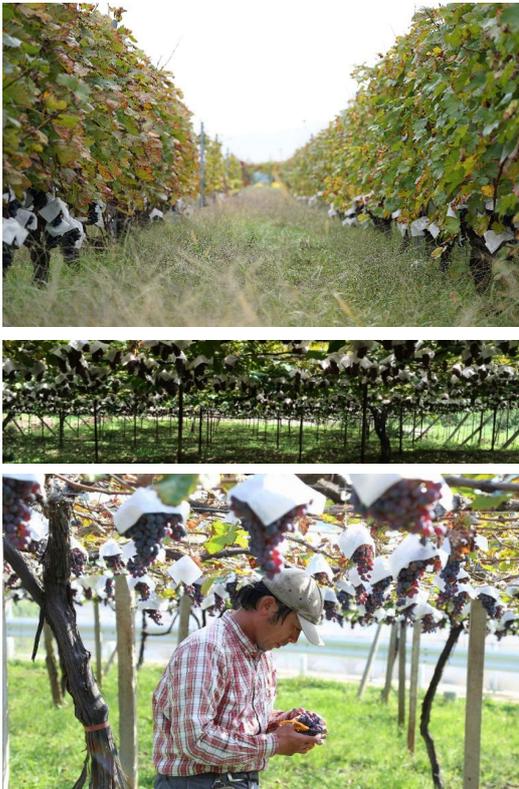
VCN° J1		ドメーヌ・オヤマダ (Domaine Oyamada) 【2024年2月中旬リリース予定】	
  	生産者	小山田 幸紀	
	ワイナリー所在地	山梨県甲州市勝沼町中原	
	畑所在地	山梨県: 山梨市, 甲州市 長野県: 塩尻市	
	歴史	福島県郡山市出身。中央大学文学部ドイツ文学科卒。16年間山梨県笛吹市のルミエールに勤務し、栽培・醸造責任者を務めた。現在は退社し、約3 haの畑を管理し2014年に初のドメーヌ・オヤマダとしての仕込みを行う。	
	気候	山梨県の甲府盆地は盆地特有の内陸性気候。夏は非常に暑く40℃を超えることも。長野県の塩尻市は全国的にも雨が少なく、晴れの日が多い土地。昼夜の寒暖差が非常に大きい。	
	畑総面積	約6ha	
	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 2023 パウ!(白)		BOW! Rose 2023 パウ!(ロゼ)		BOW! Rouge 2023 パウ!(赤)	
品種	デラウェア主体 プチマンサン、ルーサンヌ シュナンブランほか 少量	品種	巨峰、マスカットベリーA主体、 ピオーネ、カベルネフラン他	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
アルコール度	12%	アルコール度	12%	アルコール度	10%
樹齢	約20年	樹齢	約10年	樹齢	約10年
土壌	水分: 火山灰混じりの砂土質 長尾: 粘土質	土壌	倉科: 粘土質 竹森: 火山灰土質	土壌	粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	巨峰が全房で6日間	マセラシオン	カベルネフランが13日間 マスカットベリーA(蟹沢)17日間 マスカットベリーA(他)41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、一部古樽発酵 プス口後古樽発酵	発酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵 プス口後古樽発酵
熟成	ステンレスタンク熟成 一部古樽熟成	熟成	古樽熟成	熟成	古樽熟成
ワインの 飲み頃	2024年~2029年 供出温度: 9℃	ワインの 飲み頃	2024年~2029年 供出温度: 12℃	ワインの 飲み頃	2024年~2029年 供出温度: 12℃
テイasting コメント	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。	テイasting コメント	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。	テイasting コメント	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。口に含んだのはじめ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。
希望小売価格	1,800円(税込1,980円)	希望小売価格	1,800円(税込1,980円)	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、2021年から新しい圃場の”的場”が加わった。	栽培地	牧丘町倉科の巨峰とマスカットベリーAを主体に、竹森のピオーネほか藤木や三本木、西保のヴィニフェラを少量使用。2023年は収量を補うために、上神内川のマスカットベリーAと萱刈のカベルネフランを一部使用。	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。2023年から蟹沢のマスカットベリーAが新たに加わった。

VCN° J1		ドメーヌ・オヤマダ (Domaine Oyamada) 【2023年12月中旬リリース予定】	
	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5.5ha	
	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 2021 (白泡)		Manriki Rose 万力 2022 (ロゼ)		Hinata Rouge 日向 2021 (赤)	
品種	デラウェア主体 甲州, ブチマンサン	品種	甲州 ブチマンサン, シュナンブラン少量	品種	シラー, ムールヴェードル, タナ その他少量
樹齢	約21年	樹齢	9年	樹齢	11年
土壌	水分: 火山灰混じりの砂土質 長尾: 粘土質	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	全房のヴィニフェラ種MC1週間 さらに甲州をのせて約3週間MC ほか一部、甲州のみで約3週間MC	マセラシオン	機械と手による除梗 19日
二次醱酵 熟成	ティラージュ: 2021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	2022年12月	熟成	古樽熟成約10ヶ月	熟成	古樽熟成約1年
マリアージュ	グジェール(チーズ風味のブチシュー)	マリアージュ	柿とルッコラのサラダ フカヒレ、色々きのこのあんかけ	マリアージュ	鶏レバー焼き、 牛肉こんにやくごぼうの煮込み
ワインの 飲み頃	2023年~2028年 供出温度: 9℃	ワインの 飲み頃	2024年~2029年 供出温度: 17℃	ワインの 飲み頃	2023年~2028年 供出温度: 15℃
テイasting コメント	今年も泡立良く、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プ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。	テイasting コメント	日が暮れる前の茜色、オリが落ち着くと非常に美しい。香りから果皮浸漬の酸化の具合が綺麗で、杏の酸やマーマレードのような収斂味が甲州種由来の繊細さを表現している。日が暮れるまでのゆったりとした時間、食欲をそそるワイン。	テイasting コメント	いつもの濃い黒さは控えめにガーネット色、立ち上がりの直ぐは華やかで紫陽花やスミレの紫の花や、スパイスには胡椒。口中からようやくいつものシナモン・クロブの香り。例年より果実が明るめで収斂味がバランスよい。
希望小売価格	2,300円 (税込2,530円)	希望小売価格	2,300円 (税込2,530円)	希望小売価格	2,300円 (税込2,530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, ブチマンサンを使用。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	山梨市江曾原日向にある、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!

Seba Blanc 洗馬 2021 (白)		Seba Rouge 洗馬 2021 (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	約21年	樹齢	約21年
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		マセラシオン	機械と手による除梗 約4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
マリアーージュ	ホタテと玉ねぎのかき揚げ 鱈の西京焼き	マリアーージュ	ブルーとフォワグラのテリーヌ 牛ヒレ肉のステーキ
ワインの 飲み頃	2023年~2028年 供出温度: 12°C	ワインの 飲み頃	2023年~2031年 供出温度: 15°C
テイasting コメント	落ち着いた琥珀色。2020年に感じたソーヴィニヨン・ブランの青さは控えめに、ナッツ系やすでに熟成した香りが立つ。果実味が控えめな分、硬質なタッチをより感じる。	テイasting コメント	トップから香りの強さがあるが、落ち着いた酸もあり雨上がりの針葉樹林や松茸といったしっとりとした印象。ゆっくりと赤黒い果実が立ち上がっていく中で、口中の熟成で溶けた硬質な塩味とピロード様のタンニンがバランス良く、洗馬を感じる。余韻に鼻から抜ける香りは繊細だが全てが詰まっています杯が進む。
希望小売価格	2,700円 (税込2,970円)	希望小売価格	2,700円 (税込2,970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700m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、サヴァニヤ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700m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。

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3ha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 パウ!(白)		BOW! Rouge 2022 パウ!(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、マスカットベリーA 主体、ムールヴェードル、巨峰、 メルロー
樹齢	約20年	樹齢	約9年、巨峰20年前後
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28日間 マスカットベリー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 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
マリアーージュ	鰯の西京焼き、砂肝の山椒炒め、 菜の花とゆで卵のサラダ	マリアーージュ	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：9℃	ワインの 飲み頃	2023年~2028年 供出温度：12℃
テイステイング 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洗刺として、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。	テイステイング 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)	希望小売価格	1,800円(税込1,980円)
栽培地	蟹沢、西山、相干場、赤尾そしての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。相干場のヴィン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。	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。

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)		Manriki Rose 万力 2021 (ロゼ)		Hinata Rouge 日向 2020 (赤)	
品種	デラウェア主体 甲州, プチマンサン	品種	甲州, プチマンサン, シュナンブラン少量	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	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	マセラシオン	除梗破碎 約2週間
二次醱酵 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	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	2021年12月	熟成	古樽熟成10ヶ月	熟成	古樽熟成1年
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℃	ワインの 飲み頃	2022年~2027年 供出温度: 15℃
テイasting 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・黄橙色。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。	テイasting コメント	飴色。スイカズラや生姜、花梨、ペッコウ飴。酸味は甲州由来のハーブと共に穏やかさを残して舌に残る。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。各要素ははつきりしている。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。	テイasting 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。口中は熱量を感じ、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、枯れ葉や黒壇が奥行きを出している。
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	山梨市江曾原日向にある、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!

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°C	ワインの 飲み頃	2022年~2030年 供出温度: 15°C
テイasting 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、チャービルハーブから、薬、ギー(バター)、やや穀物の香りが余韻に続く。	テイasting 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、鯉節の香りがいっぱい広がる。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。フレッシュなブルーンの果実に、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700m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700m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。

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日間 マスカットベリー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asting 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asting 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	菅刈のカベルネフランと上神内川のマスカットベリー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。

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
二次醱酵 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
マリアーージュ	カニクリームコロッケ	マリアーージュ	鴨とイチジクのロースト	マリアーージュ	サンマの梅煮
ワインの 飲み頃	2021年~2026年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2021年~2026年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2021年~2026年 供出温度:15℃
テイasting 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asting コメント	洋梨、ローリエ、ダーズリン、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asting 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	山梨市江曾原日向にある、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!

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	除梗破碎 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°C
テイasting 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。



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
パウ! (白)
BOW! Rouge 2020
パウ! (赤)

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	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, プチヴェルド少量
樹齢	約20年	樹齢	約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 12日間 マスカットベリー-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
醱酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵 一部古樽発酵	醱酵	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
マリアーージュ	サワラとはっさくの ヴィネグレット	マリアーージュ	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: 8℃	ワインの 飲み頃	2021年~2024年 供出温度: 12℃
テイasting 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。	テイasting コメント	野イチゴ、みかん、キノコ、白コショウ、クレンソウ、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)	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。	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。



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		Seba Blanc 洗馬 2019 (白)		Manriki Rose 万力 2019 (ロゼ)	
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	甲州2/3 プチマンサン, シュナンブラン1/3
樹齢	約20年	樹齢	4~17年	樹齢	7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	4-5日マセラシオンカルボニック その後足で漬し発酵終了まで
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	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	2019年12月	熟成	古樽熟成7ヶ月	熟成	古樽熟成7ヶ月
マリアージュ	海老トースト	マリアージュ	蕪と牡蠣のレモンソテー	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: 7℃	ワインの 飲み頃	2020年~2025年 供出温度: 10℃	ワインの 飲み頃	2020年~2025年 供出温度: 12℃
テイステイング 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。	テイステイング 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。クリスマスビーでスモーキーな印象があり、ややオリリーなテクスチャ。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。	テイステイング 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, プール茶 アタックは爽やかに洗剤とした果実感があり、嫌味のない渋みとこね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	4,200円(税込4,620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。 【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	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。	栽培地	山梨県万力の南西向き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 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	除梗破碎 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	ブルーベリー、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 清々しさとスパイス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	山梨市江曾原日向にある、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。



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
パウ! (白)

BOW! Rouge 2019
パウ! (赤)

品種	デラウェア 主体 ブチマンサン, シュナンブラン 少量	品種	カベルネフラン, マスカットベリーA主体 ムールヴェードル, ブチヴェルド少量
樹齢	約20年	樹齢	約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	<u>カベルネフラン</u> 、 <u>ムールヴェードル</u> 2週間 <u>マスカットベリーA</u> 3週間
醗酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵 一部古樽発酵	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	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	イワシのつみれ揚げ	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: 8℃	ワインの飲み頃	2020年~2023年 供出温度: 13℃
テイasting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、総じて洗刺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。	テイasting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)	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、日向のブチマンサン, シュナンブラン, 大久保のブチマンサンをアッサンブラージュ。	畑情報	菅刈のカベルネフランと上神内川のマスカットベリーAに加え、大久保のムールヴェードル, 日向のブチヴェルド, ムールヴェードルを少量アッサンブラージュ。



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)

Ça va? Blanc
サ・ヴァ? 2018 (白)

Manriki Rose
万力 2018 (ロゼ)

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、アルパリーニョ、シュナンブラン、ロモランタン、その他	品種	甲州2/3 プチマンサン、シュナンブラン1/3
樹齢	約20年	樹齢	3~16年	樹齢	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
二次醱酵 熟成	ティラージュ: 2018年11月 ティラージュ後、瓶内で1年	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	2019年11月	熟成	古樽熟成8ヶ月	熟成	古樽熟成5ヶ月
マリアーージュ	パルミジャーノのサブレ	マリアーージュ	サーモンのカルパッチョ	マリアーージュ	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~2022年 供出温度: 7℃	ワインの 飲み頃	2019年~2024年 供出温度: 10℃	ワインの 飲み頃	2019年~2023年 供出温度: 12℃
テイステイング コメント	レモン、ジャスミンティー、ニフトコ、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。	テイステイング コメント	スモモ、トコロテン、白桃、ニフトコの香り。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。	テイステイング コメント	桜餅、ネクタリン、ドライマンゴー、ポタンの花の香り。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)	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	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ません、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。	栽培地	山梨市万力の南西向き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。

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	除梗破碎 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°C
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700m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。



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
パウ！（白）

BOW! Rouge 2018
パウ！（赤）

品種	デラウェア 主体 ブチマンサン, シュナンブラン 少量	品種	カベルネフラン, マスカットベリーA主体 ムールヴェードル少量
樹齢	約20年	樹齢	約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	<u>カベルネフラン</u> 、 <u>ムールヴェードル</u> 2週間 <u>マスカットベリーA</u> 4日間
醗酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵 一部古樽発酵	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	ステンレスタンク熟成 一部古樽熟成	熟成	古樽熟成
マリージュ	揚げ出し豆腐	マリージュ	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:8℃	ワインの飲み頃	2019年~2022年 供出温度:13℃
テイasting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。 <u>※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。</u>	テイasting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。例年より軽めでしつやかな味わい。
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、日向のブチマンサン、シュナンブラン、大久保のブ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。

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
二次醱酵 熟成	ティラーージュ：2017年11月 ティラーージュ後、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	豚のブルーン煮
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 びやかな仕上がりになっている。 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 わっと広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	山梨市江曾原日向にある、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。

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	除梗破碎 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℃
テイステイング 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かたよっている。
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700m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」。

	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	農民芸術の復興

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・ペーリー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
醱酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵 一部樽発酵	醱酵	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
マリアーージュ	タイ風春雨サラダ	マリアーージュ	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℃
テイステイングコメント	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。	テイステイングコメント	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ス的な印象の香り。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・ペーリー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。



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、アルパリーニョ、 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
二次醱酵 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	鱈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asting 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asting 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asting 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。タンニンもしっかりと抽出されているが、 液体とよく馴染んでおり、浮きは少ない。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700m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

山梨市江曾原日向にある、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。

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°C
テイasting 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、要素どろ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」。



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)Seba Rouge 2014
洗馬 (赤)

品種	デラウェア70% 甲州, プチマンサン30%	品種	カベルネ・フラン etc.
樹齢	約20年	樹齢	3~12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 古樽発酵	マセラシオン	2週間 一部マセラシオン・カルボニック
二次醱酵 熟成	ティラージュ: 2015年12月 ティラージュ後、瓶内で1年	発酵	自然酵母 ステンレスタンク発酵
デゴルジュマン	2016年12月	熟成	古樽熟成: 1年
マリアージュ	牡蠣豆腐	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~2020年 供出温度: 7℃	ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度: 15℃
テイasting 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は上質だが、デゴルジュ後の熟成で味ののり具合と共に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。	テイasting 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、ほんのリ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	2,100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!



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

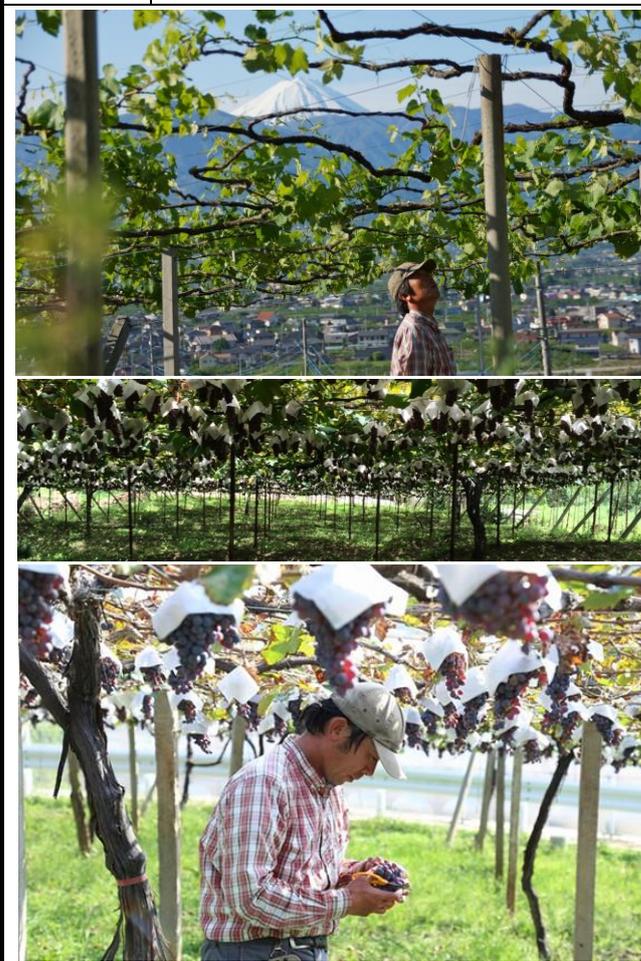
BOW! Blanc 2016
パウ！（白）
BOW! Rouge 2016
パウ！（赤）

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・ベリーA 主体 ムールヴェードル等 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:2週間 マスカット・ベリー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 一部樽発酵	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 一部樽熟成	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	豚バラと白菜の鍋	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:8℃	ワインの飲み頃	2017年~2020年 供出温度:13℃
テイステイングコメント	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。ボリューム感はこれまでの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。	テイステイングコメント	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)	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。

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
パウ！（白）BOW! Rouge 2015
パウ！（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・ベリーA：14日間 巨峰：14日間マセラシオンカルボニック
醱酵	ステンレスタンク発酵 一部樽発酵	醱酵	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
マリァージュ	鱈の南蛮漬け	マリァージュ	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asting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asting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	菅刈のカベルネ・フランと上神内川のマスカット・ベリー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。



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
二次醱酵 熟成	ティラーージュ(糖のみ): 2014年11月 ティラーージュ後、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、プリ 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、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700m! 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!



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°C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
マリァージュ	ホタテの塩麹焼き	マリァージュ	牛肉のしぐれ煮	マリァージュ	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asting 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asting 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asting 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700m! 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的な土地! 圧倒的なポテンシャルと個性を感じることができる!