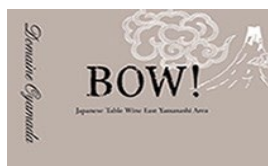


## 新着ワイン情報

### BOW! 2024 (白)



BOW! 白は山梨の峡東地域で栽培したブドウを使用するデラウェアが主体のワイン。

デラウェアは峡東地域で朝日が一番に差し込む場所にある、万力地区の西山、蟹沢、相干場を主体とする。使用するブドウのほとんどが棚栽培である。2021 年より、新しい畑“的場(まとは)”が加わる。デラウェアは主にホールバンチプレスで果汁清澄をした後に低温ステンレスタンク発酵。プティマンサンは同じくホールバンチプレスで果汁清澄をした後に古い大樽にて発酵する。

2024 年は梅雨時期に天気に恵まれていたが、台風 10 号の影響で後半は玉割れの手入れに勤しんだ。ヴィニフェラ種の白葡萄も多くは手入れを要したが、良く熟し魅力的なキュベにそれぞれ仕上がった。

8 月末からアメリカシロヒトリが大量発生し、一気に葉が無くなるような事態に陥るが、ハサミで一匹ずつ全て除去した。その後 9 月後半の仕込みのピークで第 2 波が来て、赤尾の畑はほとんど葉を食い尽くされてしまった。

ワインはプティマンサン由来の草原やトロピカルを感じる香りがトップにある。ハニー等の蜜っぽさも追いついてきてロワール等のシュナンに近い要素も出てきた。一方で口中はしっかり熟したデラの要素と旨味があり、後味には心地よい甘みを感じる。洋梨やアロマティックな香りが広がり、世界にありそうで無い不思議な魅力がある。

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。品種はプティマンサン、ムールヴェードル。短梢剪定。  
谷沿いの南斜面。

的場(まとは): 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。2021 年より追加

赤尾(あかお): 甲州市塩山赤尾。棚仕立て。品種はデラウェア。

### BOW! 2024 (ロゼ)



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!ロゼとしてリリース。収量が少なく様々な畑のヴィニフェラなども寄せ集めて作っている為、ロゼは毎年構成が大きく変わる予定。栽培から醸造までスタッフの後藤さんが全て担当しているので、後藤さんの雰囲気を感じつつ、BOW!らしい雰囲気も感じていただけたら嬉しい。2024 年は品種構成と仕込みを大きく

変え、大房系の藤稔と甲州が加わり、またヴィニフェラ種のブドウも増えた。巨峰は収穫直前に晚腐病が一気に広がったため、醸すのに適さないと判断しプレスしてジュースに。藤稔は一部マセラシオンカルボニックで醸し、そのほかは主に全房でプレスした。ヴィニフェラは全て手で丁寧に除梗して粒で醸した。

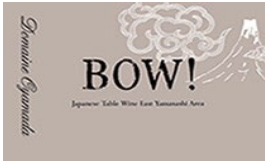
2024 年は品種構成がドメーヌ・ポンコツの“おやすみなさい”と割と似ているが、仕込みはシンプルに仕上げたのでそれなりにあっさりした仕上がりになった。ジュースのように感じている反面、深いテクスチャーが魅力的でもある。果実味をはっきり出すためにオリ引きを 2023 年より多くかけた。

ワインはピンクグレープフルーツ、ハイビスカスティー、グリーンティーの香り。香りは去年同様に果実味がトップに来て楽しく、藤稔や甲州が口中の味わいを繊細なままバランスをとってくれている。瓶底に進むにつれて余韻の香りがだんだんと上がってくる。山梨らしいロゼ。前年のロゼ 2023 より爽やかかつバランス良く仕上がった。味わい的に BOW!白 2024 がしっかりしているので、2024 年 VT はロゼを白の前に飲んでみても面白い。

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。品種はピオーネと藤稔。棚短梢仕立て。

藤木(ふじき): 甲州市塩山藤木。垣根仕立て。品種はプティマンサン、メルロー、カベルネソーヴィニヨン  
三本木(さんぼんぎ): 甲州市塩山。棚と垣根仕立て。品種はプティマンサンほかトラミネットなど。  
小佐手(おさで): 甲州市勝沼小佐手。田草川の右岸。品種はグロマンサンほかヴィニョールなど。  
西保(にしぼ): 山梨市牧丘町。品種はプティマンサンほかソービニオン・ブラン。



## BOW! 2024 (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。マスカットベリーA 44%、カベルネフラン 35%、その他が 21%で、品種の組み合わせのバランスよく、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。

2024 年は、ブドウトリバの被害が甚大だった為、カサかけ後に袋掛けを行った。袋掛けは収量に大きく貢献した。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。その他一部入っている、ムールヴェードルは例年と比べると比較的熟度がよく、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。カベルネフランは著しく未熟だったがルモンタージュして醸してみると香りは流石のカベルネで、雰囲気がある。また一部、洗馬のブドウを醸して入れた。

蟹沢のマスカットベリーA は除梗破碎をして醸した。ピジャージュあり。浸漬期間約 21 日間。

カベルネフランは機械除梗して醸した。ルモンタージュあり。浸漬期間約 15 日間。

そのほかのブドウは全て全房でマセラシオンカルボニック約 22 日間。

ワインの色はルビーがボヤけた感じで、妖艶さがあがり淡い。香りは明るく、紫蘇、ラズベリーを感じ、ベリーA が控えめなおかげで上手く調和してチャーミングさの中に妖艶が見え、良き塩梅でまとまっている。クランベリーの果実やダークチェリーから苺の香りがゆっくりと上がってくる中で、森林や腐葉土も探せる。酸がしっかりしていて、梅じそ感があり、続く余韻は南の様なスパイスに変わっていくのも面白い。

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。コジュケイの鳴き声は響き、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ウルソーを食べに来る様子が面白い。

## ヴィンテージ情報 生産者コメント

### 2024 山梨 (峡東エリア)

暖冬で萌芽が早まることを心配したが 2 月の寒気のせいか例年かそれよりちょっと遅い感覚があった。5 月の新梢伸長が一斉に来て、夜の雨が降ることがあったが昼にはよく乾いて病気の発生も少なかった。虫が多く、トラカミキリやトリバ、アカガネサルハムシの被害が割と多かった。

甲州市は 7 月後半から 8 月中盤まで連日の猛暑が続き、特に夜温が高くデラを始めとしてグリ品種も着色がいまいちな傾向であった。しかし、この猛暑でベト病の多くは止まった。8 月末には非常に遅くて強い勢力の台風サンサンの影響で雨が続いた。この影響で割れるブドウが増えたが、夜温が下がることによって黒ブドウはヴェレゾンスイッチが入ることが多かった印象。着色は山梨も長野も遅れていた。着色の遅れは早生の品種はなんとか持ち直したが晩生の品種は最後まで未熟で収穫期に入った。台風 10 号以外は比較的降雨量が少なかったおかげで黒ブドウの割れは落ち着いていた。ブドウオオトリバは相変わらずだが袋掛けを各々かけたおかげで被害が甚大に至らずに済んだ。

デラウェアは熟す前に萎れ始め心配の種でもあったが、最終的には BOW! も祝用のデラも非常に良質な果汁だった。色味がやや赤く濃い。祝地区では糖と酸の値では理想的であった。

全体的に白ブドウの熟度はそこそこで酸がよく残ってくれた印象。黒ブドウは難しかったが、マスカットベリーA の凄さを実感した。大房系は収量を取りすぎた印象となった。