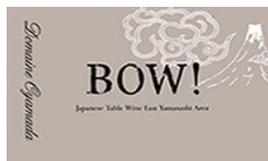


VCN° J1

Domaine Oyamada

ドメーヌ・オヤマダ

新着ワイン情報



BOW! 2025 (白)

BOW! 白は山梨県・峡東地域で栽培されたブドウを使用した、デラウェア主体の白ワイン。デラウェアは峡東地域の中でも朝日が最も早く差し込む立地に位置し、万力地区の西山・蟹沢・相干場を主体とする。加えて、甲州市塩山赤尾のデラウェアも使用。ブドウのほとんどは棚栽培によるもの。2021年からは新たに“的場（まとば）”の畑が加わった。

畑では珍しくブドウオオトリバの発生が少なく、管理作業は比較的落ち着いて進んだ。一方で、5月半ばには的場の畑でアカガネサルハムシの被害が大きく、やや収量を落とす結果となった。

デラウェアは主にホールバンチプレスを行い、果汁清澄後、低温管理下でステンレスタンク発酵。プティマンサンも同様にホールバンチプレスと果汁清澄を行い、その後は古い大樽にて発酵させている。デラウェアは主体となる西山と赤尾、そしてプティマンサンは良好からやや過熟気味の成熟度で、パワフルな味わい。発酵スタックを避けるため、例年よりも厳密な温度管理を実施。加えて、デラウェアの一部は早い段階から大樽発酵を行っている。

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):山梨市万力字西山。棚仕立て。品種はデラウェア。東向きの斜面。万力の中で西側の山なので西山

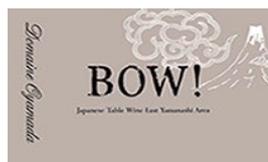
蟹沢(かにざわ):山梨市万力字蟹沢。棚仕立て。品種はデラウェア。南向きの斜面

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、谷沿南斜面

的場(まとば):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。



BOW! 2025 (ロゼ)

2025年は甲州市塩山を中心に竹森の藤稔や小屋敷の甲州が主体。倉科の巨峰や藤木のメルロー、赤尾・三本木のタナを使用。2023年より新たに「BOW! ロゼ」としてリリース。収量が少ない年は、周辺畑のヴィニフェラ品種を加えて構成しており、今後もアッサン

ブラージュは大きく変わる可能性がある。醸造方法も年ごとに変化しており、造り手自身も“気まぐれ”と感じるBOW! ロゼ。栽培から醸造まで、スタッフ後藤が一貫して担当。

「皮肉なワインができた」と言いたくなる年。2024年の反省を踏まえ、栽培では大幅な収量制限を実施。結果的に過熟傾向の年だったため、超収量を「制限」する展開となったが、その分、凝縮した果実を収穫することができた。量より質ということで無理やり納得している。新しい畑のヴィニフェラも順調に増え、BOW! ロゼにもメルローやタナの個性がうっすらと表れるようになってきた。

醸造に関しては、今年はプティマンサンの使用を中止。BOW! 白でプティマンサンと集中して向き合うこととし、BOW! ロゼでの発酵リスクを回避した。今回、巨峰のジュースにトラミネットやグロマンサンの搾ったマール(搾りかす)を入れ、まるでピケットのようにマセレーションした。その後手除梗をした藤稔の果粒をさらに追加し、マセレーションした。更に、メルロー、タナを加えルモンタージュしたり、プレス後に甲州のジュースを追加して発酵させたりと、段々仕込みになっている。マールと水を一緒に発酵させた「ピケット」とイメージを重ね、マセレーションを組み合わせ「ピケタション!」の愛称で呼んでいる。「ワインは引き算」とも言われるが、あえて足し算で構築したテーブルワイン。無謀とも言えるワクワクだけで進んできたこのワインが、どんな旅をし、どんな風にお客様

に（そして社会に！？）飲まれていくのか。どうぞ自由楽しんでください。ワイン自体は、11月の澁引きした時点で大きく安定し始めている。

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

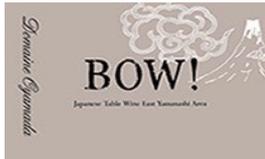
竹森(たけもり): 甲州市塩山竹森。品種はピオーネと藤稔。棚短梢仕立て

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とメルロー、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ヨン・ブラン



BOW! 2025 (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が加わった。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た。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。

ブドウオトリバ被害が多かった新しい畑「蟹沢4」および「的場」のマスカットベリーAには袋がけを実施。その結果、主体となるマスカットベリーAの品質を良好に保つことができた。また、トリバ除去に割いていた労力を他の作業へ充てられたことで、全体として大きな品質向上につながった。毎年収量制限を行っているカベルネフランも、今年は特に健全で良好な房が見られた。

- 主体のマスカットベリーA：除梗破碎後、ピジャージュ。約20日間のマセラシオン。
- その他のマスカットベリーA：初の手除梗を実施。約24日間のマセラシオン。
- カベルネフラン+ムールヴェードル等：除梗機使用、ルモンタージュ。約14日間のマセラシオン。

手除梗由来の繊細なニュアンスが感じられ、例年以上にカベルネフランの果実味も明瞭。そして何より、今年は酸がしっかりと残っている点が魅力。全体を引き締め、飲み進めたくなる仕上がりとなっている。

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。谷治いの南斜面

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。コジケイの鳴き声は響き、ミミズクもネズミに目を光らせている。毎年、アナグマや鹿が畑の端に植っているトゥルソーを食べに来る様子が面白い。

ヴィンテージ情報

2025 山梨（峡東エリア）

冬は雨が少なく、乾燥と寒さが長引いた。その影響か、特にデラウェアにおいて萌芽の遅れや枝の枯れ込みが多く見られた。そのため新梢誘引の開始時期が例年より遅れ、さらに各畑で新梢の成長が一斉に重なったことで、5月半ばの新梢誘引作業は非常に慌ただしいスタートとなった。虫害に関しては、ブドウと虫の生育タイミングがややずれたのか、当初は被害が少なかった。しかし新梢誘引の時期に入る頃からアカガネサルハムシが増加。またその時期は曇天が多く、比較的涼しい日が続いた。夏場は平均気温が35℃前後と非常に暑く、雨も少なく乾燥したコンディション。過熟も懸念されたが、結果としては「過熟を楽しむ年」と捉えられるヴィンテージとなった。赤・白ともに満足のいく収穫が多かった。