

VCN° J1

Domaine Oyamada

ドメーヌ・オヤマダ

新着ワイン情報



祝 2022 (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 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 500 m 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。

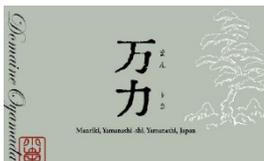
2022 年はデラウェア、プティマンサンともに良好。まだフレッシュさが残る印象はあるが今後の熟成でより期待感のある構成である。

ペイザナのスタッフの後藤さんに第二子も生まれて馬車馬…いや火車になりながら自分の畑の開墾（土木作業）をしているとのことで、その延長戦で長尾の隣にある雑木林も木を切り倒したり、野薔薇の藪を切り払ったりし環境改善を行なった。おかげで日当たりは非常に改善され、そのエリアのブドウオオトリバも減少しているそうで、今後も更なる環境改善を目指す。

水分 (みずわけ)：甲州市勝沼町下岩崎水分。棚仕立て。品種はデラウェア、甲州。平地。

勝沼の土壌を形成する扇状地のスタート地点にあり、川の方向が分かれる地点にあることからこの地名が付いた。砂と火山灰の混成土壌。管理していた農家の高齢化によって引き継いだ畑。

長尾 (ながお)：甲州市勝沼町上岩崎長尾。棚仕立て。品種はデラウェア、プティマンサン、甲州。南向きの斜面と平地。水分とは別の土壌にあり、粘土質。小林剛士氏が管理していた畑を引き継いだ。



万力 2023 (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。2023 年はプティマンサン、シュナンブランに続き甲州も生育が良かった。シュナンブランが非常に大きな房をつけたが、割れてしまい手入れが大変だった。甲州は前年にベトが出たが順調に収量を増やしている。

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 4 週間の放置、発酵は約 6 週間続いた。2023 年は甲州が多かったので、一部は別タンクに仕込むことになった。本仕込みは蓋が閉まらない程収量に恵まれ、自重で沈んでから蓋を閉める程だった。

万力 (まんりき)：山梨市万力。一文字短梢の棚仕立て。南西向きの斜面につくられた段々畑。

BOW! 白のデラウェアの畑である西山、蟹沢、相干場も属する万力エリアに位置し、2/3 が甲州で残りはプティマンサンとシュナンブランが混植されている。棚の骨組みだけで何も植えられていない状態で放置されていた畑を借り受け、2013 年頃に植えつけた。2017 年にやっと 1 樽分の収穫ができ、初仕込みを行った。



日向 2022 (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。

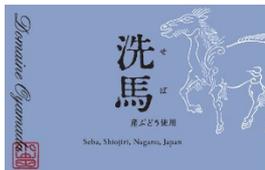
2022 年からは、シュナンブランを改植し新たな品種のブドウを植え始め、日向の畑は色々生まれ変わり始めている。2022 年のタナ、ムールヴェードルはよく熟し、相変わらずムールヴェードルが良

い黒いスパイス感を出している。

2022年の仕込みは、シラー等は手で除梗をして10日間ステンレスタンクでマセラシオンカルボニックにて仕込んだ。その後、タナとムールヴェードルを機械除梗し追加で段仕込みを行った。ピジャージュは2021年より長く圧搾の8日前から施した。いつもの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”は確実に表現されている。

日向（ひなた）：山梨市江曾原日向。垣根仕立て。南向きの斜面。

小山田氏が山梨で唯一所有する垣根栽培のヴィニフェラの畑。シラー、ムールヴェードル、タナを主体とした南仏系の品種を混植している。冬でも暑さを感じるほど日当たりが良い畑で、春の訪れも早い。「南の太陽」を想起させる「明るさ」や「暖かさ」の表現を、このワインのコンセプトとしている。



洗馬 2022 (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されている。

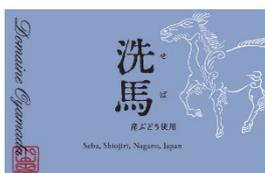
2020年からソーヴィニヨンブラン等の果実味が強く出てきてパッションフルーツのような果実味が、また暑い年が続くこともあってボリュームも感じる。

2022年はややカイガラムシによる被害が残った印象だが、2022年全体で感じるスマートな口当たりの中に緊張感と色々な果実味の要素が見え隠れするのが洗馬だなあと感じて面白い。オリが落ち着かないうちは火打ち石などがトップを支配するが徐々に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。

仕込みは全房でプレス。その後、樽発酵で約1ヶ月。

洗馬（せば）：長野県塩尻市洗馬。垣根仕立て。標高700m。小山田氏が唯一山梨以外で所有する畑。

土壌は粘土質だが、昔に川が氾濫した際に運ばれた小石や礫が土壌中に混ざっているため水はけが良い。冬がすごぶる厳しく、気温は頻繁に-15℃以下まで下がる。さらに春に一度暖かくなってから気温の低下と共に大雪が降ることがしばしばあり、そうすると萌芽間近で耐寒性の低くなっているブドウは、対策として藁を撒いていたとしても大ダメージを受けてしまう。この土地で最も難しいことはスムーズに萌芽を迎えること。無事に春を乗り越えることができれば、果樹を栽培するためには恵まれた気候なので、適切な管理さえすれば良いブドウが収穫できる。近年、長野で問題となっている春の遅霜とカイガラムシによる被害が塩尻の岩垂原（洗馬）でも猛威をふるっていることは悩ましい。



洗馬 2022 (赤)

ドメーヌ・オヤマダのフラッグシップ。洗馬の畑の単一のキュヴェ。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で、区画を洗馬1, 2, 3と分けて呼んでいる。メルロー、ガメイ、アルモノワール、トゥルソー、ムールヴェードル等が抜本されたところに植樹がされている。2020年から勢いを年々増している洗馬3のトゥルソー、ムールヴェードルは収量も増えて、より香りの強さと伸びがある。

2019年以降、早生品種と晩生品種で収穫と仕込みを分けて行っていて、2022年はキュヴェ洗馬早赤のメルローやガメイのブドウが良好で、明るい印象を与えている。洗馬3のトゥルソーも構成に加わり、ムールヴェードルも見え隠れして楽しい味わいに仕上がっている。仕込みは手で除梗してマセラシオンカルボニックで約3週間、その後ルモンタージュをしながら12日の発酵を経て圧搾した。ルモンタージュによる抽出に変えてから一層エレガントになっている。

一番メインとなるキュヴェ洗馬CF(カベルネフランほか)は、全ての黒ブドウが入るが、カイガラムシの被害を受けながらも被害を抑えられていると実感している。特に洗馬1のカベルネソーヴィニオンが小粒で非常に良い状態で収穫でき、若木が植栽された洗馬3区画も良好だった。仕込みは除梗機を使用して粒状にしてからマセラシオンカルボニックで10日間、その後ルモンタージュをしながら全体で26日間の醸し期間を経た。

カベルネソーヴィニオンの雰囲気を感じながらも、2020年に似た腐葉土やシャンピニオンの香りが早く出て落ち着いたトーンの上に、キュヴェ洗馬早からの妖艶な香りも加わり魅力的なワインに仕上がっている。

ヴィンテージ情報

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月は空梅雨で雨が少なかったおかげで初期のベト病が抑えられた。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ものの仕込み中からも既に南の香りがよく感じる。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。

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。一方で殺虫剤を撒かない分、トリバ・ブドウオオトリバの発生は早く異常に発生し続けた。2022年からの傾向からも近年は戦い続けることになりそうである。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。デラウェアは途中で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るので相変わらずだったが、プティマンサンは実ど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。結果として収量は文句なし（大房の巨峰系以外…）、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。9月中旬からグッと冷え込むことがあり発酵不良を心配することもあった。朝晩の寒暖差は黒葡萄の色づきを早め酸も程よく残った。

2022 長野（塩尻）

2022年は新梢伸長期の雨は少なく感じたが、7月後半以降の雨は山梨よりも多いような声もあった。収穫前に何度か霜が降りたり、晴天率の伸びも無かったりで最後の熟度の伸びはなかった。新梢伸長期では長野は全域に雨が多く、塩尻もやや多い印象であった。カイガラムシ被害が一部発生してはいたが、様々な品種が植栽されているおかげで安定の仕上がりを保ったヴィンテージとなった。