VCNº J2

Domaine Ponkotsu

新着ワイン情報

おやすみなさい 2022（ロゼ泡）

2022 年は熟度を高めると覚悟を持った年だった。収量は…さておき、今年もガス圧 1.8 気圧の柔らかい微炭酸に仕上がっている。アンセストラルのゆるい炭酸は今年も健在で、各要素がこの微炭酸に合わせているかのようにバランスが良くまとまった。プレスにも時間をかけてゆっくり絞り、オリ引きのタイミングや瓶詰のタイミングもうまく決まっている。イチゴの香りがプレス時には感じたそうだが、溶け込んでいて気になる要素は全くない。発酵はいつもより長めにとったため、ジュワッとした酸味が良い塩梅の魅力的なワインに仕上がっている。

「俺はいつになったら勝てるんだろう。」（※2022 年 3 月資料のポンコツストーリーからの続きです）が、「“俺たちは”いつになったら勝てるんだろう。」に変わった。巨峰を醸造用に上手く育てるように直向きな姿は次世代へと繋がっている。

上岩崎（かみいわさき）：甲州市勝沼町上岩崎。棚仕立て。品種は巨峰。
小佐手（おさで）：甲州市勝沼町小佐手。棚仕立て。品種はピオーネ。
大工（だいく）：山梨市大工。棚仕立て。品種は巨峰。
千米寺（せんべいじ）：笛吹市一宮町千米寺。棚仕立て。品種は藤稔、甲州。
水口（みずぐち）：山梨市水口。棚仕立て。品種はソーヴィニヨンブラン他
千野（ちの）：甲州市塩山千野。垣根仕立て。品種はソーヴィニヨンブランとシュナンブラン他

まどぎわ 2022（醸し）

大泉のデラや甲州の樹勢が弱くなってきていた為、剪定を強く行った。熟度を得るために待った甲斐があり品質は高く、パワフルな熟度を記録した。2021 年は甲州主体に構成を変えざるを得なかったが、2022 年は千米寺の甲州マストをおやすみなさいに少しブレンドする事で甲州割合を低くし、山田と小佐手のデラを加え、構成を甲州・デラ主体に戻した。デラは 1 か月の樽発酵。甲州はホールバンチプレスした甲州を発酵させ、さらに遅く収穫した甲州を全房浸漬している。10 日後、そこに極少量のソーヴィニヨンブランなどを合わせ、共にプレスした。トータル約 3 ヶ月の発酵を得て、柑橘や洋ナシのタルトの香り、スパイシーさ、旨味と苦みがバランスよく完成。

甲州種
小佐手（おさで）：甲州市勝沼町小佐手。棚仕立て。
大泉（おおいずみ）：勝沼町下岩崎大泉　棚仕立て。ロザリオロッソ極少量
千米寺（せんべいじ）：笛吹市一宮町千米寺。棚仕立て。

デラウェア
山田（やまだ）：甲州市上岩崎山田。棚仕立て。
小佐手（おさで）：甲州市勝沼町小佐手。棚仕立て。

その他
千野（ちの）：甲州市塩山千野。垣根仕立て。品種はソーヴィニヨンブランとシュナンブラン、サンソー他

※jalopy2022 に関して

Jalopy2022 は一年の熟成を経たい当主の要望で 1 年送りとしました。甲州種同様に非常によく熟した内藤のデラウェアを主体にヴィニフェラ率を 20%へあげて構成を考えていくそうです。熟成感が少しある特別なワインになる予定です。ご期待ください。