

いつもドメーヌナカジマのワインを飲んでいただき有難うございます。

2013年の秋から数えて醸造は10ビンテージ目を終え、9ビンテージ目のリリースを迎えました。

2022年は仕事と家庭のバランスの面で”お手伝いの方が無くてはならない”と思った年でした。

子育ては心も体も大変ですが時間もなくなるので、以前のように作業が遅れているから早起きしてとか夜遅くまで、という選択肢がなくなりました。

御堂地区の畠も広がって仕事も増えてきたところを、お手伝いの方に沢山助けていただきました。

同時に、生産量の少ない小規模ワイナリは経営的な余裕がなく、人件費はとても重いです。

「品質の追求」が気持ちでは第一ですが、“仕事の効率化”と”買いブドウ”という現実的な課題がセットです。

御堂地区の畠が増え、自社畠が倍増する今は一番大変で、勝負所だと思っています。

それでも2023年は転換点。最初に御堂地区に植樹した樹が樹齢4歳になり収穫が始まります。

また来年以降も植樹した順に収穫が始まりそうです。

御堂地区は初めての品種ばかりで、とてもとても楽しみです。

家族の手だけでは回らない段階になってきたので、新しいワイナリの形を模索しながら「美味しいワイン」→「経営と人の余裕」→「品質/効率/量の追求」→「より美味しいワイン」の好循環に上手く乗れるように2023年を頑張ろうと思っています。

自社畠2021ビンテージの生産量

カベルネフラン2021	約640本	(前年より約500本減)
メルロ2021	約390本	(前年より約50本増)
シュナンブラン&ソービニオンブラン2021	約300本	(前年とほぼ同じ)

飲み頃

2021はカベルネフランにとって特別なヴィンテージになりました。

メルロ2021とシュナンブラン&ソービニオンブラン2021は例年と同じように樽熟成により早ければリリース直後から若い果実味を楽しめ、また長く寝かせる価値も十分あります。

カベルネフランは好天と低収量の為に、リリース直後では味わいが全く開きません。

最低5年、本領発揮は10年以降だと思います。2020年とは全く別だと思ってください。

ドメーヌナカジマの最高のビンテージかもしれないの是非セラーの奥で寝かせてください。

カベルネフラン2021	2028年～2048年
メルロ2021	～2038年
シュナンブラン&ソービニオンブラン2021	～2035年

ビンテージチャート（2013年～2021年）

自社畠ワインの全9ヴィンテージの日照/雨量/気温のグラフです。

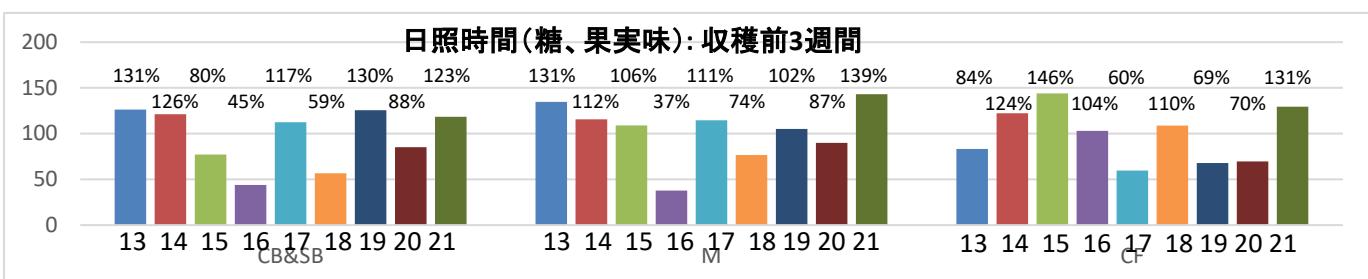
%の数字は同一品種の9年の平均値を100%とした比率です。

横に並んだ3品種のグラフは、棒の高さでは比較できます。

2021年は全品種がとても良いヴィンテージでした！

収穫直前の日照時間

多いほど糖度と果実味が上がる



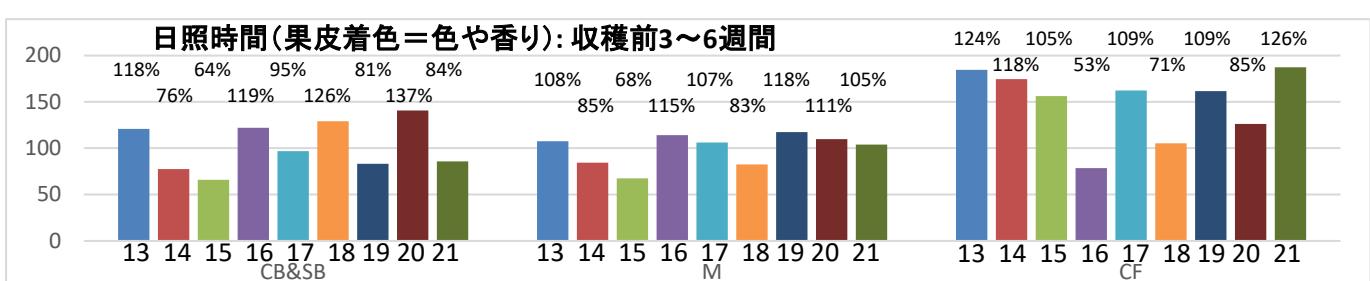
CB&SB 過去3番目の日照時間になりました！

M 過去最高の日照時間になりました！

CF 過去2番目の日照時間になりました！

着色期の日照時間

多いほど果皮の色づきが良い。色、香りに影響



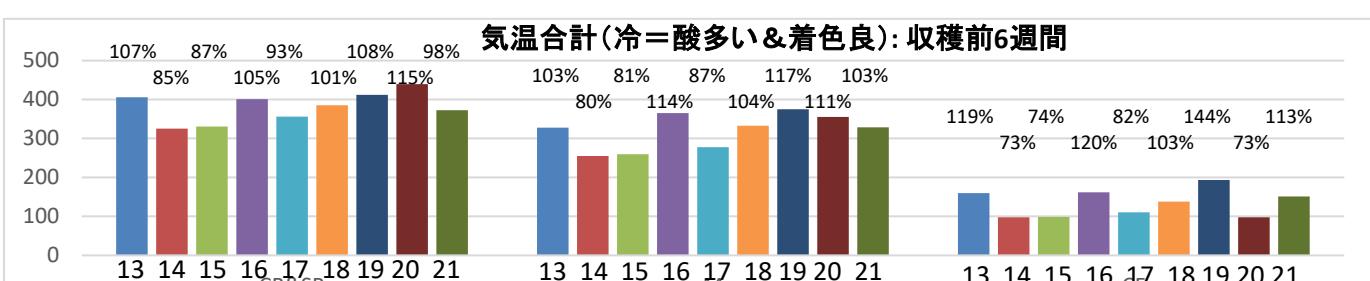
CB&SB 控え目

M 平均的

CF 過去最高の日照時間になりました！

収穫前の積算気温

多いほど甘く熟しやすく、少ないほど酸が残りやすい



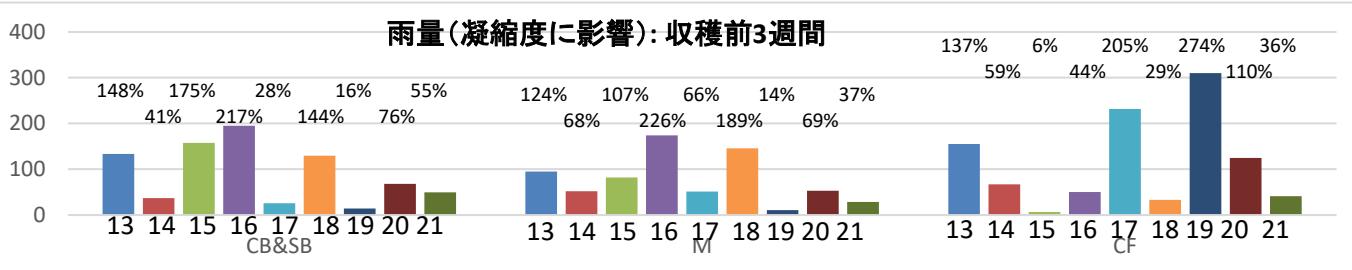
CB&SB 平均的

M 平均的

CF やや暖かめ

収穫前の雨量

少ないほど味わいの凝縮感が増す



CB&SB 非常に少ない！

M 過去 2 番目の少なさ！

CF 過去 2 番目の少なさ！

ワインの説明

カベルネフラン

結実は良かったものの肥大期に雨が少なかったため果実が太らず、また収穫期の好天により小粒で凝縮感のあるブドウを収穫することができました。ただ小粒で小房のいいブドウは重量にはならないため、収穫量としては例年の2/3程になってしまいました。

抜栓直後は香りも味わいもやや閉じ気味で固い印象ですが、時間が経つと木苺やプラムのような赤～紫系果実の香りと共に針葉樹や紫蘇のような清涼感のある香りが感じられます。味わいは例年よりしっかりとしたタンニンにより重心が低く引き締まった印象です。

収穫時のブドウの状態も非常に良かったため、ワインとしても良い状態で熟成することができます。できれば5年以上は寝かせてから開けていただきたいです。

凝縮感のある果実味と緻密なタンニンは、きめ細かい肉質の鴨肉と合いそうです。

また清涼感のある香りと合わせて大葉入りのつくね等と合わせても面白そうです。

収穫日：10月10日、11日 ※例年より2週間ほど早い収穫

収穫後、醸造所にて選果、自作の木製除梗板で完全に除梗、破碎せず樹脂製開放タンクに入れ二酸化炭素を充填。前半ルモンタージュ、後半ピジャージュ。野生酵母による自発発酵。

2.5週間の醸し発酵後、油圧式のバスケットプレスでゆっくり搾汁。225Lの中古樽で10か月熟成、瓶詰直前に亜硫酸20ppm添加。無濾過、無清澄。Alc12度。

メルロ

開栓直後からラズベリーやコンポートしたチェリーのような赤黒い果実の甘くパワフルな香りが溢れてくる。収穫期の好天により熟度が高く濃厚な果実味と丸みのある酸により例年感じるピノノワールのような印象はなくメルロらしいメルロに仕上りました。

リリース直後から、香り、味わいともに完成度の高いワインですが、数年熟成すると角が取れて更に優しく深い味わいになっていくと思います。

2021ビンテージのメルロは、その力強さと甘やかさが和牛とベストマッチしそうです。

クレソンを添えたすき焼きや、タリアータ（バルサミコソース）など、甘みのあるタレやソースが合うかと思います。

収穫日：10月5日

収穫後、醸造所にて選果、自作の木製除梗板で完全に除梗、破碎せず樹脂製開放タンクに入れ二酸化炭素を充填。前半ルモンタージュ、後半ピジャージュ。野生酵母による自発発酵。

2.5週間の醸し発酵後、油圧式のバスケットプレスでゆっくり搾汁。225Lの中古樽で10か月熟成、瓶詰直前に亜硫酸20ppm添加。無濾過、無清澄。Alc12度。

シュナンブラン&ソーヴィニヨンブラン

抜栓直後はやや閉じ気味、時間経過とともにアプリコットやカリンのような熟した黄色い果実、干し草や木の実のような香りが上がってくる。甘い樽香と僅かにシェリーのような酸化的な香りも感じられる。アタックから余韻までしっかりと酸が太く長く続く。

2019ビンテージと同様に収穫直前の日照時間が長く熟度の高いブドウであり、余韻に少しアルコール感と苦みも感じられたため、敢えてやや酸化的な熟成として味わいのバランスを取りました。2021ビンテージはボディがしっかりしているため、数年熟成することにより固さが取れて飲み心地が良くなっています。

シェリーでフランベした白身魚のソテーや、酔っ払い海老、サンマの塩焼きなど苦みや酸化的な要素のある魚介類が合うかと思います。

収穫日：ソーヴィニヨン 9月17日、25日 シュナン 9月30日、10月7日

収穫後、醸造所にて選果、自作の破碎機で軽く破碎した後、油圧式バスケットプレスで搾汁。樹脂製タンクで野生酵母による自発発酵。アルコール発酵後に両品種をブレンドして225Lの中古樽で10か月熟成、瓶詰直前に亜硫酸20ppm添加。無濾過、無清澄。Alc12度。

2020までは熟成後の瓶詰前ブレンドが多かったのですが、味わいがまとまり難かったですが、2021はブレンドしてからの樽熟成で味わいが良く馴染みました。

ドメーヌナカジマの味のもと

一昨年までは栽培について、昨年は醸造について書きました。

今年は1つのヴィンテージの中の「 気候 → 生育 → 味わい 」のイメージを書きます。

毎年のヴィンテージチャートは「 気候 → 味わい 」ですが、

今回はブドウの「気候と生育」や「生育と味わい」の話になります。

(ちゃんと醸造学校で勉強したことがないので、独学&経験的イメージを書きます(^^ゞ)

※これはうちの自社畠を前提に書いているので、他の畠や地域には当てはまらないと思います。

「天候×生育ステージ⇒味わい」 の表

ぶどうは5月15日くらいから萌芽して枝葉を伸ばし、つぼみが徐々に大きくなり6月20日頃に開花、その後 粒が膨らみ（肥大）、真夏を経て、8月25日頃からヴェレゾン（着色期）、9月後半から品種ごとに収穫になります。

その年の味わいに影響が大きいと思われる開花の時期以降を5つの期間として分けて

各期間について気温(暑)と日照時間 (日) と雨量 (雨) の生育への影響を書いてみました。

		開花結実	6/1~30	肥大期	7/1~25	真夏	7/26~8/20	ヴェレゾン	8/20~9/15	収穫期	9/15~10/20
		晴+	晴-	晴+	晴-	晴+	晴-	晴+	晴-	晴+	晴-
暑 +	日 + avg.	結実 ↗	結実 ↘	肥大 ↗	肥大 ↘		ウドンコ病 ↗ 味厚み ↗ 酸 ↗ 縮果症 ↗	着色 ↗	ウドンコ病 ↗ 味厚み ↗ 酸 ↗	酸 ↗ 肥大 ↗	凝縮度 ↗ 酸 ↗
	日 -	結実 ↗		肥大 ↗		味厚み ↗	ウドンコ病 ↗ 酸 ↗	着色 ↗ 肥大 ↗	ウドンコ病 ↗ 酸 ↗	凝縮度 ↗ 酸 ↗ 肥大 ↗	酸 ↗
日 avg.	日 + avg.	結実 ↗	結実 ↘	肥大 ↗	肥大 ↘		味厚み ↗ 酸 ↗		着色 ↗	肥大 ↗	凝縮度 ↗
	日 -	結実 ↗		肥大 ↗		味厚み ↗		着色 ↗ 肥大 ↗		凝縮度 ↗ 肥大 ↗	
寒 -	日 + avg.		結実 ↗		肥大 ↗		酸 ↗		着色 ↗	酸 ↗ 肥大 ↗	凝縮度 ↗ 酸 ↗
	日 -	結実 ↗ ベト病 ↗	結実 ↗	ベト病 ↗		味厚み ↗	酸 ↗	ベト病 ↗ 着色 ↗	酸 ↗	灰色カビ病 ↗ 酸 ↗ 肥大 ↗ 凝縮度 ↗	酸 ↗ 灰色カビ病 ↗

天候の記号+は「多め・高め」、記号-は「少なめ・低め」、avg.は「平均くらい」。

影響の矢印↗は「増加・促進」、矢印↘は「低下・抑制」。空欄は「平均くらい」。

病気については、矢印↗は発病ではなくリスク高め、です。

表を細かく説明する前に基本的を。

- ◆ 雨が降り、根のある深さの土が水分を含むと、ブドウの根は水と水に溶けている成分を吸います。根は適度な水分なら元気ですが、多すぎて酸欠になると元気に働けず、それが長期に及ぶと根腐れします。逆に土が乾燥して、根の周りの水分が吸えなくなると光合成が止まります。
- 太陽が照ると、葉が光合成をしてエネルギーを作ったり体を構成する材料を合成します。また、太陽が照ると葉から水分が蒸散され、それは根からの水の吸い上げを助けます。
- ♪ 気温が高いと、光合成や代謝の活動が活発になります。またカビ（病気）の活動にも影響します。真夏など高温すぎると光合成は止まります。

開花期：結実の量とベト病

結実 \nearrow だと粒数が増え、粒数は多いと収穫重量が増えます。

結実 \searrow だと粒数が減るため収穫重量が減ります。また粒数が少ないと後に肥大しやすくなります。

ひと枝の収穫重量が減ると味わいは濃くなり、逆に収穫重量が増えると味わいは薄くなります。

ただ、収穫重量が少なすぎると、エネルギーが余り枝葉ばかりが育って開花や結実しなくなります。

ベト病：葉が減ると光合成の能力が下がり着色 \searrow 味厚み \searrow 凝縮度 \searrow 。

低温で雨量が多く日照時間が少ない気候条件でリスクが高くなります。

肥大期：粒の肥大の程度とベト病

肥大 \nearrow だと例年より粒が大きく収穫重量が増える。後の凝縮度 \searrow につながる。

肥大 \searrow だと例年より粒が小さく収穫重量が減る。後の凝縮度 \nearrow につながる。

ただ、この時期に肥大が弱く、ヴェレゾン以降に雨が多いと、果皮の薄い品種は裂果しやすくなる。

ベト病：開花期と同様。

真夏：味の厚み、酸、ウドンコ病

味の厚みは、葉や根が元気で光合成が平均より活発なら \nearrow 、良くないと \searrow 。

暑過ぎ、雨多すぎ、日照不足で光合成が進まないと味の厚みは \searrow になり、

次のヴェレゾン期のベト病やウドンコ病にも繋がります。

粒が日焼けしてしほむ縮果症も梅雨明けのこの時期の急激な高温乾燥で起こります。

酸は、低温で酸の消失が遅く、高温で消失が早くなります。

ウドンコ病は、乾いた夏から始まりやすく、果皮が固くなり肥大が止まり、収穫量が大きく下がる。

一回発病すると何年も同じ木で発病しやすく、気象条件がそろわなくても発病しやすくなる。

ヴェレゾン：着色、味の厚み、酸、肥大、ベト病、ウドンコ病

着色期は粒が柔らかくなり、黒ブドウなどは果皮が色づく。涼しく乾燥して日照が多いと着色は良い。

着色の促進や実の病気予防に除葉して日当たりと風通しを良くする。

真夏を過ぎてブドウの木が疲れるのか？秋雨の頃にベト病が一番出やすく、心配な時期。

収穫期：凝縮度、肥大、酸、灰色カビ病

凝縮度は、雨が少なく、日照が多いと凝縮度が上がり、雨が多く日照が少ないと凝縮度は下がる。

肥大しすぎたり、結実＆肥大が多すぎると天候が良くても凝縮度は上がらない。

凝縮度が高く気温が冷涼だと、カベルネフランは余韻にメントール系の清涼感が感じられる
肥大は、この時期は特に果皮が柔らかいので水分を吸って膨らみやすい。

灰色カビ病は、雨が多い時や湿度が高く結露しやすい低温で果皮に発病リスクが上がる。

果皮がもろくなるので、その後の雨で裂果しやすくなり、収穫量の低下につながる。

貴腐ブドウとしての利用方法もあるが、選果が難しくワインになった後の酸化も早くなる。

以上の気候と生育の関係を、実際の気象データに当てはめてみるために、

気象庁のHPの過去の気象データを参照しました。（東御市、半旬ごとの値）

※畠での観測記録ではありませんが、傾向として高い低いは合う思います。

平均気温[°C] 2014～2022の平均値と各年の平均との差

	平均	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
開花期	17.2	0.3	-0.5	-0.1	-1.4	0.3	-0.5	1.2	-0.1	0.8
肥大期	21.1	-0.4	-0.3	0.0	1.3	2.1	-1.8	-1.3	-0.1	0.5
真夏	22.4	0.0	0.2	-0.5	-0.7	-0.5	1.3	0.7	-0.9	0.5
ヴェレゾン	19.9	-1.6	-1.5	0.5	-1.0	0.8	0.6	2.2	-0.8	0.8
収穫期	14.2	-1.1	-1.3	0.9	-0.7	0.1	1.4	-0.8	1.3	0.2

-0.5以下が"-"、0.5以上が"+"、中間はavg.

降水量 5日合計[mm] 2014～2022の平均値と各年の平均との差

	平均	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
開花期	23	2	9	-1	-6	-8	3	11	0	-9
肥大期	27	-1	-9	-18	1	4	2	20	4	-2
真夏	27	-6	-14	10	-1	-12	19	-15	18	0
ヴェレゾン	24	-5	20	18	-16	5	-12	-5	2	-7
収穫期	21	-5	-9	8	4	1	10	2	-14	2

-5以下が"-"、5以上が"+"、中間はavg.

日照時間 5日合計[mm] 2014～2022の平均値と各年の平均との差

	平均	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
開花期	29	-2	-3	-3	6	4	-4	-1	-1	4
肥大期	25	1	1	4	7	12	-12	-14	2	-1
真夏	31	-3	5	3	-11	5	4	3	-6	0
ヴェレゾン	24	-2	-8	3	3	-3	3	4	0	0
収穫期	23	6	5	-7	-3	-4	-1	-6	11	-2

-5以下が"-"、5以上が"+"、中間はavg.

見やすくすると



	開花期	肥大期	真夏	ヴェレゾン	収穫期	
2014	+					樹齢は若いので酸や厚みが少ないが、低温のため酸が残り、後半の低雨量と、収穫期の多日照で果実味や厚みもある。
	avg.	● 伞 ☀	● 伞 ☀	● 伞 ☀	● 伞 ☀	
	-					
				味厚み 酸 ↗	着色 ↗	
2015	+	伞				真夏と収穫期の好天のおかげで力のある味わい。後半の低温による酸と収穫期の日照による果実味が両立した良い年。
	avg.	●	☀	☀	☀	
	-		伞	伞	伞	
		結実 ↗	肥大 ↗	味厚み 酸 ↗	ベト病 ↗	凝縮度 ↗
2016	+			伞	☀	
	avg.	● 伞 ☀	● 伞 ☀	● 伞 ☀	● 伞 ☀	
	-	伞	●			
			肥大 ↗		着色 ↗	凝縮度 酸・肥大 ↗
2017	+	☀	☀			
	avg.		伞	伞		
	-	● 伞		● 伞	● 伞	
		結実 ↗		酸 ↗	着色 ↗	
2018	+		☀	☀		
	avg.	●	☀	伞	☀	
	-	伞		伞		
		結実 ↗		味厚み 酸 ↗		
2019	+			伞	☀	
	avg.	● 伞 ☀	● 伞 ☀	● 伞 ☀	● 伞 ☀	
	-	●	☀	伞		
				ウドンコ病 ↗	酸 ↗	肥大 ↗
2020	+	● 伞	伞	● 伞	☀	
	avg.				☀	
	-		●	☀	伞	
		結実 ↗	肥大 ↗	ウドンコ病 味厚み・酸 ↗		
2021	+			伞		
	avg.	● 伞 ☀	● 伞 ☀	伞	☀	
	-			●	伞	
				味厚み ↗	凝縮度 ↗	酸 ↗
2022	+	● 伞	● 伞	● 伞	● 伞	
	avg.					
	-	伞				
		結実 ↗			ウドンコ病 味厚み・酸 ↗	

表を眺めると、1シーズン通じてずっと平穏な年が多いわけではなく、難しい年（2016、2019、2020）はだいたい3年に1回くらい、逆に2015、2021のように非常に良い年もあります。

2015や2020のように前半の開花や肥大期が難しい年もあります。

これまでのヴィンテージチャートだと、「秋の低雨量＆高日照＝美味しい」でしたが、シーズン全体を見ると生育前半の結実と肥大が収穫量（凝縮度）を決めるので、後半と同じくらい品質面で大事ですし、収穫量なので経営面でも重要な時期です。

ドメーヌナカジマのいまの気持ち

虫との闘い

ワイナリの近くにある区画の多くは山に接しているため、いろいろな虫が居ます。

クモなどの益虫も多いですが、害虫もやはり多いです。特に今問題なのが4種類。

- ・柔らかい葉を食べる3cmの毛虫（ブドウスカシクロバの幼虫）

3年前から1区画で増え始め、昨年は3区画まで広がり大量発生。

毛虫なので手で取る時にかぶれに注意が必要です。葉の裏に居るので探すのが大変で数が多い。

指での捕殺は時間も労力もかかるため、そろそろ効率的な戦い方が必要になってきました。

- ・葉の汁を吸う2mmの羽虫（チャノキイロアザミウマ）、

4年前から1区画でだけ増えて、葉が吸汁されて弱るのでブドウの質も量も悪影響が出ています。

昨年は蚊を取るための電撃ラケットという商品で戦えるか、と思ったのですが、

増殖する6月～7月は畑作業が一番忙しい時期でもあり、なかなか出陣できないままシーズンが終わってしまいました。こちらも効率的な戦い方が必要になってきました。

- ・幹や太い枝に入りて枯らす芋虫2種類（コウモリガ、クビアカスカシバ）

初年度からどの畑にも居て、特に畑と山が接するところや草むらの近くで多いです。

幹に入り込み樹を枯らせてしまうので、毎年新しい苗木を補植しないと収穫量が下がります。

補植するにも苗代が高く、植えても3年は収穫がないので被害自体を減らす必要があります。

捕植してもすぐに芋虫が入り樹が枯れてしまうことが多い区画や山ぎわの樹については、

他に方法が考えられなかったので、昨年から樹の幹に塗布する農薬（非有機JAS）により

幹への侵入予防を始めました。

また、虫ではないですが2年前から鹿の食害が急に増えました。

防獣ネットがシーズン中ずっと必要な区画が出てきました。

澄んだキレイな味わいへ

自分が普段飲むワインとして揮発酸やオフフレーバーがあるのは嫌いではなかったですが、

何年も醸造をしていると、自分が醸造したワインに揮発酸などのオフフレーバーが出ているかどうか常に心配している為か、飲むワインにも揮発酸などがあると「ああ出ちゃっている」と思うようになりました。揮発酸や残糖は、それ自身が美味しく感じてしまう反面、ブドウに宿っている大事なものが感じにくくなってしまうので、丁寧に栽培した良いブドウだと勿体ないと思っています。2021年のヴィンテージから搾汁機の枠を木製からステンレス製にしたのですが、同じく2021年から熟成期間、樽に入りきらなかったワイン等を入れておく貯酒容器も洗浄しやすいものに変えました。

2021ビンテージから、味わいがキレイになったと思います。

クリーンに造ることで本来のブドウの味わいをストレートに表現できるようになりました。

またこれまで同様に「うちのワイン」らしい柔らかさや奥行きも楽しんでもらえればと思っています。

輸出について

数年前から海外からのご注文を頂くことが少しずつですが増えてきました。

うちのワインを味わってみてコンタクトを取ってくる場合もあれば、日本のナチュラルな造りのワイン縛りで選ばれている場合もあります。輸出は国内販売と違う煩わしさがありますが、海外でどのような評価をされるのか、という楽しみがあります。

ワイン造りを始めた頃は出来たワインを自分達の尺度だけで評価して翌年の造りに反映させていましたが、今は経験豊富な飲み手にも喜ばれるワインを造りたい、と思っています。

評価基準のハードルを段々上げて、いい仕事をする為のモティベーションにしたいと思っています。