

ドメーヌナカジマ 自社畑ワイン 2024 vintage

いつもドメーヌナカジマをご愛顧頂き有難うございます。
今回2024ヴィンテージは12回目のリリースになります。

私事ですが、今年の3月で48歳になります。
この一年で色々変化を感じていますが、大きなことは2つありました。

1つは、「2025年の夏が長すぎて辛かった」
例年では7月末から梅雨明けして最高30度を超える猛暑がありますが、
2025年は6月末から夏が始まり、例年の2倍の2か月間も夏がありました。
ぶどう畑の作業自体は1日やっても疲労は残りませんが、
32度を超える暑い日の外作業は回復が追い付きません。

必需品となった空調服は涼しいですが脱水症状を起こし易いようで、
夜中に眠れないほどの乾きや頭痛を感じる事が何度もあり、
脳ドックを受診したらやはり軽い白色病変がありました。
夏以降、集中力が落ちた気がしています。

この猛暑と、年齢的な体力のピークを過ぎた事もあって、
体力や作業時間の面で効率化の検討を今は一番考えています。
特に草刈やボルドー散布を
人の作業やその影響の本質をできるだけ変えない形で
6, 7月が楽になればワイン造りを長く続けられると思っています。

2つめは、「日本酒ってすばらしい」(^ ^)/
イベント出店などで遠出して、旅館や食事処などで日本酒を飲む機会が何度かあましたが、
その飲み心地の良さ、透明感と奥行き、日常の食事との相性、価格の安さ、安定した品質
すべてが揃っているなぁ～。日本酒って素晴らしい！！と感じました。
特に長野県は蔵元も多く、どれも美味しく、いまマイブーム到来です。
ワインを買い漁っていた昔のようで、初心者気分になれて幸せです。
でも元々アルコールに弱く、日本酒は酔いがまわるのも早いので、
沢山飲めないのが残念です。

2024ビンテージの気象条件

2024年の4月～10月（生育期間）の東御市の気象データを見ると、すべての月で平年より高温であったことが分かりました。2023年に続き、気候変動の影響を強く感じる年でした。

春

暖冬の影響もあり、萌芽は例年より数日早かったです。

5月10日の朝、御堂の地表面は氷点下になり遅霜が降りました。

ブドウはすべて萌芽していて背の低い幼木の芽が一部枯れましたが、全体的には収穫量に影響ない程度でした。

開花時期（6月中旬）

6月上旬までは例年通り乾いて比較的涼しく過ごしやすい気候でした。

6月中旬から急に気温が上昇、夏日が増え天気も不安定になってきました。

特に6月18日（開花期真っ盛り）にまとまった雨が降ったこともあり

結実に良い状況ではありませんでした

気候条件に加えて、前年2023年の豊作の影響でどの品種も花が小さめでした。

夏

7月、8月は平年を大幅に上回る気温、夜温も下がりにくく、夕方～夜の局地的豪雨が多かったです。実際、夜間にスコールのような叩きつける雨音で何度も目覚めました。

8月は平年より日照量は多かったものの、短時間豪雨によりボルドー液は流され例年どおり5回の防除では葉のべと病が防ぎきれず収穫まで必要な葉を残すことが難しかったです。また夜温が下がらず、この時点で酸の減少も予想されました。

秋

2024年は難しい秋でした。もしかすると一番難しかった秋かもしれません。

前述の予想どおり、夏の夜温の影響で酸の値が9月の最初から低く、減少も早かったです。

9月9日には80mm、11日～13日の3日間で42.5mmと収穫が始まるタイミングで痛恨の雨。

その後も数日晴れてまた雨という感じで、なかなかブドウが乾くの待つことができず、収穫タイミングを狙いづらかったです。

ブドウを見ていても、酸は下がり、糖度は待っても上がらず、成熟に向かう気持ちを失った感じに感じました。

酸と糖は計っても期待する値には向かわないので、ブドウの味や葉や実の病気の状況で収穫を決めました。

10月に入ると、8～9日に50mm降ったものの、それ以降は晴天が続き、晩熟のフランは乾くの待って収穫することができました。

収穫時にブドウを食べたとき、酸や糖の数値の面では良くない値だったものの、予想に反して甘みや旨味やコクがあり、天候が味方しないことだけで悲観しすぎる必要はないと思いました。

2024ビンテージのワインの説明

気象条件やベト病の影響で2024ビンテージの自社畑ワインは総じて酒質が穏やかです。

また、これも気候変動の影響ではありますが、うちの半地下醸造所のセラー温度がこれまでは夏季でも家庭用エアコンで16度程度をキープできていたのですが、昨年夏から20度近くまで上がってしまう時期もありワインの品質への影響を感じています。

特に2024ビンテージは天候不順によるポテンシャルの低さを見通せず、6月中旬以降、味わいに酸化的なニュアンスが出てしまいました。

そのため、例年より瓶詰のタイミングを早め、亜硫酸添加量を増やしています。

難しい年ながらも6月初旬まで樽の中で順調に育っていたワインだったので、尚更あの時こうしておけば、ああしておけばという気持ちも湧いています。

例えば、ワインの抗酸化力のようなものが不足してきた時期を把握して瓶詰しておけば、ということ。

瓶詰をあと1か月早めていたら正解だったと思います。ただ、その時期は畑が最も忙しい時期でもあるので、せめて樽に少量でもSO₂添加しても酸化を食い止めておけば、とも思っています。

樽熟成中の澱との接触期間、瓶詰め時のタイミング、亜硫酸、補酒やテイस्टィングの頻度もそうですが何より醸造所の温度を一定に保つために200V電力を入れ、業務用エアコンを導入する決意をしました。

※これまでは家庭用エアコン（白くま君）に頑張ってもらっていました。

小さなワイナリには大きな投資になりますが、これからもワインを造り続けていくためには必要な投資でもあります。白くま君が変わって、もっと頑張らなくては、という決意です。

カベルネフラン2024

生産本数：約1190本（前年 約1460本） 品種：カベルネフラン100%

2023年の豊作の翌年なので結実数が減りましたが、御堂地区が徐々に成木になり

そこからの収穫量が増えたお陰で総量は大きく減らずにすみました。

気象条件の影響で酒質は弱めです。

カシスや黒スグリ、ザクロの香り、気候やベト病による落葉で熟度が上がらず僅かにグリーンな香りも残っています。梅カツオのような旨み、タンニンもシルキーで全体的に柔らかい印象のワインです。

リリース前の試飲では、亜硫酸により抜栓直後は閉じていましたが、2日目、3日目と徐々に開き

香りのボリュームも味わいの奥行きも出てきたので開栓して閉じていた場合はゆっくり飲んで

いただければと思います。さんまの塩焼きや紅葉おろしで食べるあん肝などに合いそうです。

数年寝かせたほうが状態も安定してくると思います。但し、長期熟成には不向きなビンテージです。

Alc 10% 亜硫酸：瓶詰前に35ppm添加

メルロ2024

生産本数：約580本（前年 約1080本） 品種：メルロ100%

2023年の豊作の翌年なので結実数が減りました。

いちご、プルーン、カシスなどフルーツの香り、リコリス、レモンバームやミント等清涼感のある

ハーブ香り。味わいも香り同様、終始繊細で穏やか、線が細いメルロ。タンニンも滑らかで

するりとした飲み心地のワインです。

生カツオのみょうがのマリネ、豚しゃぶや鱧の梅肉和えなどに合いそうです。

開栓直後は不安定な要素が気になりますが、3日目、4日目になると味わいも開いてきて気にならなくなります。

数年寝かせたほうが状態も安定してくると思います。但し、長期熟成には不向きなビンテージです。

Alc 10% 亜硫酸：瓶詰前に40ppm添加

シュナンブラン&ソービニオンブラン2024

生産本数：約580本（前年 約990本） 品種：シュナンブラン69%,ソービニオンブラン31%

2023年の豊作の翌年なので結実数が減りました。

また収穫前の高温多湿で晩腐病が増え、選果時によるロスも大幅に増えました。

グアヴァ、パッションフルーツ、セージ、フェネル等ソーヴィニオン由来の香りが最初に立ち上がり、スワリングでハチミツや、ローストアーモンド、少しシェリー香も出てきます。

和柑橘の酸にキウイやグアヴァのような果実味が広がる、酸味が印象的なワインです。

シェブルチーズやクミンシードを使った料理などに合いそうです。

リリース前の試飲では開栓直後、不安定な要素が気になりますが、数日かけて飲んでもネガティブには進みません。むしろ、3日目、4日目になると味わいも開いてきて美味しくなりました。

1年は寝かせたほうが状態も安定してくると思います。但し、長期熟成には不向きなビンテージです。

Alc 10% 亜硫酸：瓶詰前に30ppm添加

ピノノワール2024

生産本数：約390本（樹齢3歳で初収穫） 品種：ピノノワール100%

御堂地区のMV6クローンが3歳に達して初収穫、ファーストビンテージのピノノワールです。

9月前半の大雨前（9/4と9/11）に収穫できたのでブドウは非常に健全な状態でした。

収穫重量は成木より少ないですが、黒々として小房で小粒のブドウを収穫することができました。

ブラックベリー、アメリカンチェリー、カカオ、タイムやミントのような清涼感のある香りも感じます。

イチゴのような酸、チェリーのような果実味が特徴的でタンニンはきめ細かいけれどきちんと存在感があります。軽めのボディで親しみやすいワインです。

鴨や豚のローストにバルサミコ醤油をかけて合わせたい感じです。

リリース前の試飲では開栓直後より、2日目以降に香りや味わいがじわじわと上がってきたので、時間をかけて楽しんでいただければと思います。

1年は寝かせたほうが状態も安定してくると思います。但し、長期熟成には不向きなビンテージです。

Alc 10% 亜硫酸：瓶詰前に30ppm添加

シャルドネ2024

生産本数：約730本 品種：シャルドネ100%

御堂地区の樹齢3,4,5歳から収穫されたシャルドネ、初めてギヨの樹形になった発展途上の量と質です。

米のとぎ汁やトウモロコシのような穀物系の香り、

徐々に青りんご、カリン、スワリングでパイナップルのようなトロピカルフルーツも出てきます。

幼木ということもあり、酒質は弱く果実味よりも酸味優位の味わいです。揮発酸によるナッティ感、

スモーキー感、ロースト感もあり、余韻に昆布系の旨みを感じます。

燻製ロースト鴨、しめ鯖、牡蠣のオイル漬け等などと合いそうです。

ワイン単体というより、料理と一緒に楽しんでいただくワインだと思います。
半年～1年は寝かせたほうが安定してくると思います。但し、長期熟成には不向きなビンテージです。
Alc 11% 亜硫酸：瓶詰前に40ppm添加

サヴァニャン2024

生産本数：約80本 品種：サヴァニャン100%

収穫量：御堂地区の樹齢3,4歳から初収穫。

味わい：開栓直後は若干不安定ですが、数日経っても進みません。

幼木ながらサバニャンらしい酸と磯海苔のようなヨード感がじんわり美味しい。

御堂地区の気候に合っている、将来が楽しみな品種になりました。

飲み頃：樽熟成時期に不安定だったので亜硫酸を多めに入れた為か、開栓直後はとても閉じています。

販売前テイastingでは2,3,4日目と段々と美味しく開きました。

できれば1年は待ってから。

Alc 12% 亜硫酸：瓶詰前に40ppm添加

ピノグリ&ゲビュルツトラミネール2024

生産本数：約70本 品種：ピノグリ87%,ゲビュルツトラミネール13%

収穫量：御堂地区の樹齢3,4歳から初収穫。

味わい：開栓直後は若干不安定ですが、数日経っても進みません。

ライチ、紅茶。13%のゲビュルツトラミネールがいいアクセントになっています。

ピノグリは病気に弱く、栽培を続けるか悩んでいたのですが、なかなかの出来になったので、どうしたものか・・・。

飲み頃：樽熟成時期に不安定だったので亜硫酸を多めに入れた為か、開栓直後はとても閉じています。

販売前テイastingでは2,3日目と段々と美味しく開きました。

できれば1年は待ってから。

Alc 10% 亜硫酸：瓶詰前に40ppm添加

ワインの造りの説明

醸造

赤ワインの仕込み：ピノノワール、カベルネフラン、メルロは同じ

- 1 畑で収穫。選果しないで持ち帰る。
- 2 ワイナリの涼しい部屋で選果。
- 3 すべて除梗。穴の開いた板を使った手作業の除梗。
- 4 粒を樹脂製開放タンクに入れ、CO2ガスで満たす。
- 5 数日してからルモンタージュ。また数日してからピジャージュ。
ピジャージュからヒーターで加温。
- 6 2週間半の醸し発酵ののち、垂直式バスケットプレスで搾汁。
- 7 準備出来次第、早めに樽に入れる。(SO2はここまで無し)

白ワインの仕込み：シャルドネ、シュナンブラン、ソービニオンブラン、サヴァニャンは同じ

- 1 畑で収穫。選果しないで持ち帰る。
- 2 ワイナリの涼しい部屋で選果。
- 3 除梗せずに自作の破碎機で破碎し、すぐに搾汁。(赤ワインと同じ垂直式バスケットプレス)
- 4 搾った果汁を樹脂製タンクに入れ、そのまま自発発酵を見届ける。
- 5 発酵期間に還元臭がしたらエアレーション。
- 6 一次発酵が終わったら、準備出来次第、早めに樽に入れる。(SO2はここまで無し)

樽熟成と瓶詰

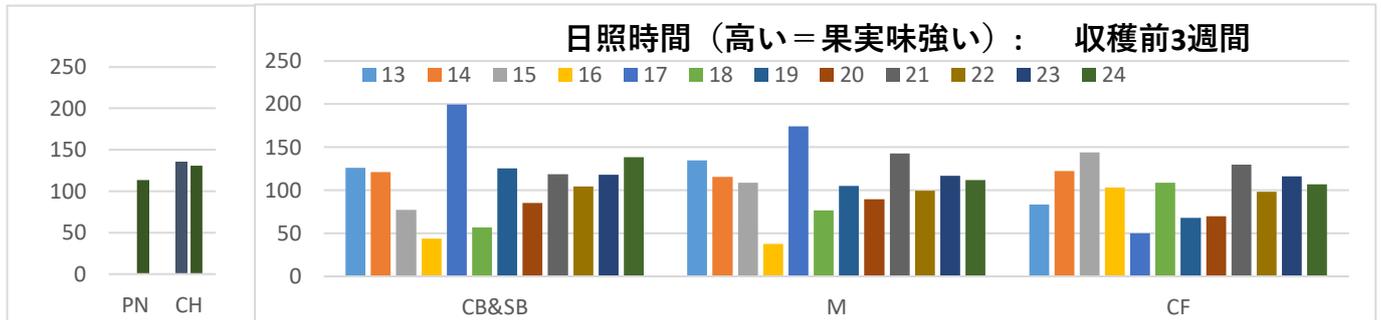
例年と同じく、中古のフレンチオーク225L樽で熟成させました。

ウイヤーージュは2週間に1回程度。瓶詰のための樽出しまでSO2なし、オリ引きなし。

瓶詰は例年通り8月初旬にすべて行いました。

ビンテージチャート（2013年～2024年）

自社畑全11ヴィンテージについて、気象庁の東御市のデータを集計しました。



PN 比較できるデータがないが、他の品種の平均くらい照った。

収穫時期が早いので同じ日照時間でもエネルギーは多い

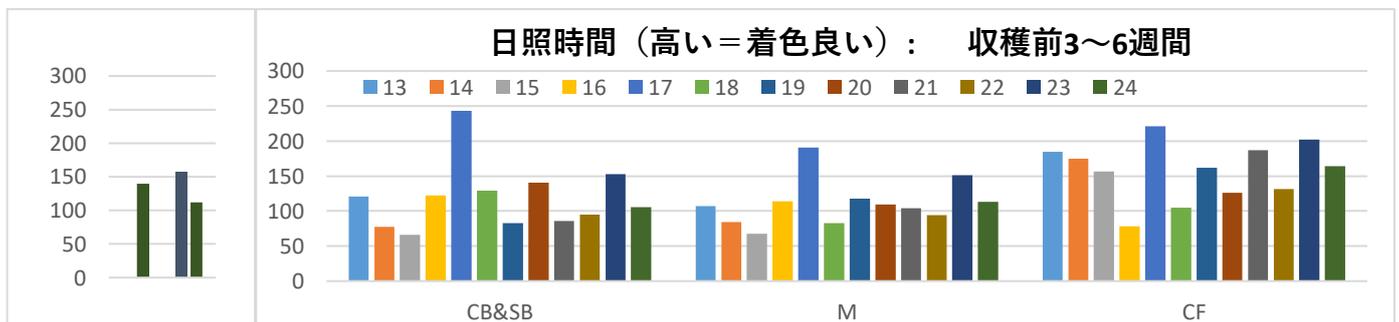
CH 比較できるデータが少ないが、他の品種の平均より少し多く照った

SV,PG&GewはCHとほぼ同じタイミングの収穫なのでCHと同じ

CB&SB 126% 平均より少し多い

M 102% 平均と同じくらい

CF 107% 平均と同じくらい



PN 比較できるデータがないが、他の品種の平均より多く照った。

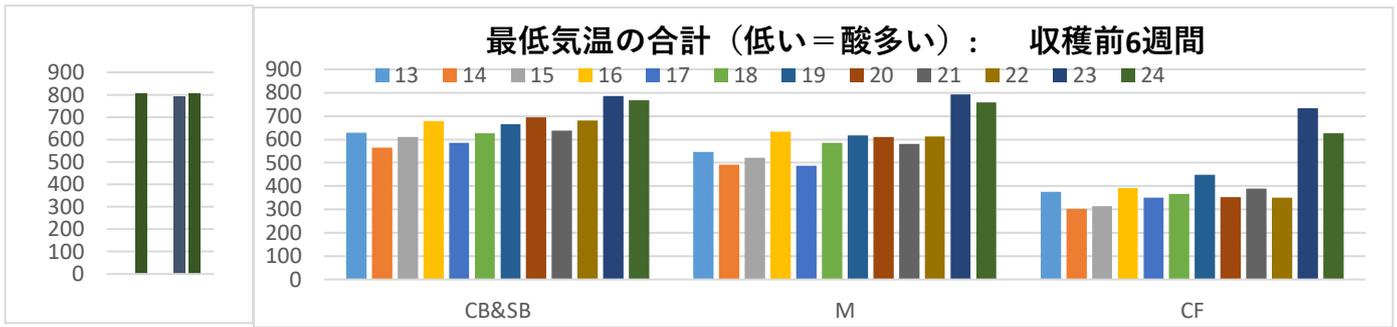
CH 比較できるデータが少ないが、他の品種の平均と同じくらい

SV,PG&GewはCHとほぼ同じタイミングの収穫なのでCHと同じ

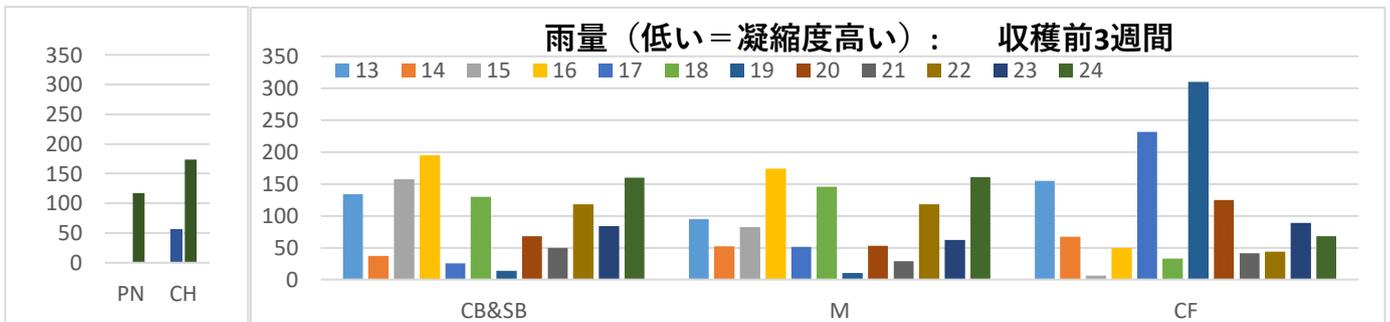
CB&SB 89% 平均より少ない

M 102% 平均ほど

CF 104% 平均ほど



- PN 比較できるデータがないが、他の品種の平均より高い。収穫が早い為。
PNは夜温が高くて着色は良い
- CH 比較できるデータがないが、他の品種の平均より高い。収穫が早い為。
SV,PG&GewはCHとほぼ同じタイミングの収穫なのでCHと同じ
- CB&SB 116% 平均より少し高い
- M 126% 平均より高い
- CF 150% 平均よりかなり高い。晩熟品種は温暖化で収穫時期が早まる傾向が顕著



- PN 比較できるデータがないが、他の品種の平均より多い。
- CH 比較できるデータがないが、他の品種の平均より非常に多い。
SV,PG&GewはCHとほぼ同じタイミングの収穫なのでCHと同じ
- CB&SB 164% 平均より非常に多い
- M 187% 平均より非常に多い
- CF 67% 平均よりかなり少ない

ドメーナナカジマの味のもと

まだ考え中です。

おわり