

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°64 アドリアン・ダカン

生産地方：サヴォワ

新着ワイン 7 種類♪

AOP ヴァン・ド・サヴォワ アブルモン 2020 (白)

サヴォワの白のフラッグシップ的なワインとして有名なアブルモン。2020 年は豊作に恵まれた当たり年だった。ただ、アドリアン曰く、通常ジャケールは房が大きく収量も多く取れるが、樹齢 60 年平均のヴィエーユ・ヴィーニュともなると房自体がすでに小さくコンパクトなため、収量 40hL/ha くらいが豊作レベルとのこと。出来上がったワインは限りなくピュアで、実が詰まっている分余韻の長い、まるで貝の出汁のような塩気のある味わいに仕上がっている！彼曰く、当たり年のアブルモンの特徴として、グラニエ山の崩落により同化した化石混じりの良質な石灰岩が、ワインの味わいに絶妙な塩辛さを与えるが、今回の 2020 年はまさにその当たり年の特徴が良く出ているとのこと！なお、エチケットに描かれているデザインはまさにアブルモン地域で見られる牧歌的な風景で、後ろに切り立った山がアブルモンのシンボルであるグラニエ山だ。また、アドリアンの祖父がジャケールを植樹したことに敬意を表し、アブルモンとは別に Brissaie (ブリザイエ) という祖父の頃の Dacquin の異名をキュヴェの別称に付けている。

AOP ヴァン・ド・サヴォワ アントレピド 2020 (白)

2016 年に植樹をした若木のアルテスをベースに、シャルドネとヴィエーユ・ヴィーニュのジャケールをアッサンブラージュしたアドリアンお気に入りの白ワイン。当初はアルテス 100%のワインを仕込む予定だったが、ジャン・イヴ・ペロンがカーヴを訪れ一通りワインを試飲した後におもむろにアルテスとシャルドネをグラスの中でアッサンブラージュし「アルテスはまだ樹齢が若いのでシャルドネをアッサンブラージュすることでさらにワインが輝く！」と勧められ、最終的に彼のアドバイスに従ってアッサンブラージュすることに決めたそうだ。そして、瓶詰め前にアドリアン自身が再度試飲をし、さらに複雑味を加えるためにヴィエーユ・ヴィーニュのジャケールをほんの少し加えてアントレピドを完成させた！出来上がったワインは、酸がヴィヴィッドで勢いがあり、ブラインドだとまるでリースリングと勘違いしてしまいそうな味わいがある一方で、グラニエ山の良質な石灰質から来る塩気を含んだミネラルが味わいに複雑性と深みを与え、何とも例えようのない魅力的な白ワインの理想郷を作り上げている！なお、ワイン名の Intrepide は「大胆不敵、勇敢な」という意味があり、エチケットのデザインは 4 歳の息子の怖いもの知らずの行動と急傾斜のアルテスの畑など勇敢さにつながる 2 つのイメージを重ね合わせて描かれている。ちなみに、キュヴェの別称は長男の名前 Emery (エムリー)。

VdF ロゼ 2020 (ロゼ)

アドリアンが所有するヴィエーユ・ヴィーニュのひとつ、サヴォワの赤の土着品種のみが混植された畑のブドウを使ってシンプルに仕上げたロゼ。ワインを仕込み始めた当初は赤ワインに仕立てていたが、何度仕込んでも彼の好む味わいに仕上がらなかったため、試行錯誤の末、今のフレッシュなロゼのスタイルにたどり着いたようだ。彼曰く、土壌が肥沃な粘土質ゆえ赤ワインにすると酸とタンニンが強めの田舎くさいワインに仕上がるが、逆にマセラシオンを軽めに抑えたロゼにすると、果実味と酸の両方がうまく活かされたジューシーな味わいに仕上がるとのこと。出来上がったワインは、果実味がまろやかで酸とのバランスが超絶妙！余韻につれてヴィエーユ・ヴィーニュから来る塩辛い旨味と滋味深いミネラルが酸と共に口いっぱい広がる！アドリアンは「シンプルに仕上げたサヴォワのロゼ」と言うが、正直ロゼの中では相当レベルが高く、噛めば噛むほど味が染み出てくるまるでスルメのような旨味をたっぷりと含んだワインだ！ちなみに、AOP ヴァン・ド・サヴォワは、モンドゥーズ、ガメイ、ピノワール以外の植樹比率が 10%を超えてはならないという規定があるため、ロゼは AOP を申請できないそうだ。キュヴェの別称はアドリアンのいとこの娘の名前 Emma (エマ)。

VdF オリジン 2019 (マセラシオン)

アドリアンが初めて仕込んだ SO₂ 無添加のワイン。それまでは瓶詰め前に少量の SO₂ を添加していた。ドメーヌ立ち上げ当初からプライベート消費用のワインでは SO₂ 無添加をつくっていたが、オフィシャルでリリースする SO₂ 無添加ワインはこのオリジンが初となる。ワイン名も「ここから本格的にスタートする」という意味を含め

て Origine「出発点」と名付けた。アドリアン自身、白のマセラシオンを仕込んだのはこれが初めてで、ラ・ボエムのパトリック・ブージュのアドバイスを基に仕上げたとのこと。出来上がったワインは、パッションフルーツやキンモクセイなどの香りがとても華やか！味わいも、辛口に仕上がっているのにブドウ自体にパワーがあるからか、フルーツのほのかな甘みを感じる！そこに柑橘系の酸と心地よい苦みが加わり、まるで搾りたての夏ミカンのエキスを飲んでいるみたい！彼曰く、アルコール度数が 11%と低くフルーティーでアペリティブとしても十分に使えるが、一方、余韻にキメの細かいタンニンがあり、タルティフレットなどの重厚なチーズ料理にも十分マッチするとのこと！

VdF オリジン 2020 (マセラシオン)

2020 年はブドウが早熟で収量に恵まれた当たり年。通常 10 月上旬に収穫するジャケールが 9 月 20 日と例年よりも 2 週間以上早い収穫だった。収穫したブドウは果皮が厚く身が引き締まっていたので、今回は果皮の抽出を重視し、マセラシオンの期間を 26 日と前年よりも 12 日間長く取った。さらにタンニンを抑えるためにルモンタージュもピジャージュも一切行わずタンクを密閉したまま完全マセラシオン・カルボニックを試みた（前年はルモンタージュとフラージュを行っている）。出来上がったワインは、前回がトロピカルなフルーツの香りが前面に出ていたのに対し、今回はカモミューなどのハーブのアロマがあり、アルコール度数は 10.5%とみずみずしいが、エキ스가しっかりと凝縮した飲みごたえのある味わいに仕上がっている！前回からエチケットを一新し、新たに今年 2 歳になる次男 Soen（ソエン）の名前をキュヴェの別称に加えた。ちなみに、オリジンのエチケットのデザインは奥さんが手掛けたもので、最初にマセラシオンを飲んだ時の華やかな印象を木の持つ生命力や活力と重ね合わせて描いたようだ。

VdF サヤ 2020 (赤)

消滅危機のあるサヴォワの土着品種のみで仕上げた赤ワイン。サヴォワの土着品種に注目するアドリアンが、これから生涯をかけて形にしたいワインがこのサヤだ！彼曰く、かつてのサヴォワは、土着品種であるペルサンもドゥース・ノワールもモンドゥーズと一緒に普通に混植されていたが、時代の変化と共に熟しの良いモンドゥーズだけが生き残り、他のマイナー品種はほとんどガメイとピノノワールに置き換えられ、今はヴィエーユ・ヴィーニュ以外ほぼ姿を見ない品種となってしまったそうだ。その消滅危機にある土着品種を新たに植樹し、後世に残していくというのが彼の生涯の目標で、その最初の第一歩として完成させたのがこのサヤだ。ブドウの特徴として、ペルサンはブドウの粒が楕円形で果汁が多く香り高い品種に対し、ドゥース・ノワールは名前通りブドウの色が黒く色素が濃いブドウ自体は果汁が多く酸味もあり、両品種共にジューシーなワインに仕上がるのが大きな特徴だ。出来上がったワインは、確かに色合いが濃い割に味わいはとてもジューシーでみずみずしい！また、柔らかい果実の旨味の中にバランスの取れた骨格のある酸とタイトなミネラルがあり、メリハリの効いた味わいはなかなか他のワインに例えることができないユニークさがある！

VdF モンドゥーズ 2020 (赤)

ダカンのトップキュヴェであるモンドゥーズ。畑はアビームの南東の急斜面にあり、ヴィエーユ・ヴィーニュと植樹したばかりの若木が隣接している。アドリアン曰く、土壌はグラニエ山の崩壊により堆積した石灰が大半を占めていて、サヴォワのモンドゥーズの中では繊細でフィネスのあるワインに仕上がるとのこと。また、今回リリースするワインはアルコール度数 11.5%と低く味わいもみずみずしく優しいが、彼曰く、モンドゥーズは意外に長熟で、当たり年である 2020 年は軽く 15 年以上は持つとのこと。彼自身もモンドゥーズの本当の真価は 10 年の熟成を経てからと言う。出来上がったワインは、色合いが濃い割にみずみずしく果実味に清涼感があるが、確かに長熟を予感させるような凝縮したコク、そしてしっかりとした酸とキメの細かいタンニンの収斂味がある！今飲んででも十分美味しいが、アドリアンの言うようにもう少し寝かせるとどうワインが化けるかとても興味がある！ちなみに、このモンドゥーズは別称に Maelie と長女の名前が付けられているが、彼曰く、マエリーは幼いながらも大人じみたしっかりとした哲学を持っていることから、長熟により花が開くモンドゥーズのイメージと重ね合わせたとのこと。

ミレジム情報 当主「アドリアン・ダカン」のコメント

2019 年は、大規模な雹と歴史的な猛暑に見舞われた年。冬は比較的暖かく雨が多かった。春になっても雨の多い不安定な天候が続いたが、霜の被害はなく気温は安定していた。5 月半ばくらいから雨が収まり、天候の回復に従ってブドウの成長にも勢いが増した。だが、6 月 15 日、ちょうど開花の真っ最中にアブルモン一带を雹混じりの激しい豪雨が襲った。この雹により 60%~80%のブドウが壊滅…。この雹のインパクトにより、成長スピードに勢いのあったブドウの樹は一時的にブレーキがかかった。また、6 月と 7 月の終わりには、日中の気温が 40℃を

超える歴史的な猛暑に見舞われた。当初は、日照りによる水不足とさらなる成長後退が心配されたが、結果的には春に降った雨のおかげで水不足の心配はなく、また畑の標高が高いことから日中は暑くても夜は比較的涼しく、この昼夜の寒暖差がブドウの成長をうまく促進してくれた。8月に入ると気温は落ち着き、快晴でも朝夕に涼しさを感じる安定した天候が収穫の終わる10月まで続き、ブドウも成熟速度を落としながらゆっくり完熟に向かった。

2020年はブドウが早熟の年。また、前年の雹のインパクトがブドウの樹にまだ残っていたにもかかわらず、収量が適度に取り、品質にも恵まれた当たり年だった。冬のスタートは暖かく芽吹きは例年よりも1ヶ月近く早かった。一時は春の遅霜が心配されたが、結果的に寒波も霜もなく無事無傷で4月を乗り切った。開花は5月終わりと例年よりも3週間ほど早かった。だが、5月は雨が多く不安定な天候が続いたため、一部のブドウが花ぶるいに遭った。それでも、霜がなかったおかげでブドウの房の数自体は多く、収量にはそれほど大きな影響がなかった。一時は湿気によりミルデューが猛威を振るったが、ブドウにまで被害は及ばなかった。6月に入ると快晴が続き、時折雨が適度に降る理想的な天候が7月終わりまで続いた。8月は再び猛暑が戻り、日中の太陽と昼夜の寒暖差がブドウの完熟スピードを早め、最終的に収穫開始は8月30日、例年よりも3週間早いクレマンのシャルドネからスタートした。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

ヴァンクール初登場のアドリアン・ダカン♪今回サヴォワという我々の守備範囲ではないいわば未開の地に、信頼できる生産者から聞く評判とワインの味わいだけを頼りに一歩足を踏み入れたのだが…どうですか♪ご覧ください！この壮大な景色！（写真①）これはアドリアンの家の前から写したジャケールの畑の写真で、すぐ目の前にはサン・タンドレという湖、そして、遠くに見える雪山は2000m～3000m級の峰が連なるベルドンヌ連峰、さらに左に構えるどっしりとした山は、トム・ド・サヴォワ（トム・ド・ボージュ）で有名なボージュ山塊、これら壮大な景色が目の前に広がる。このジャケール畑のブドウは、今回リリースするキュヴェで言えば、アブルモンとオリジンに使用されていて、平均樹齢は60年、アドリアンの祖父が植樹したものだ。写真を見ても分かるように畑は傾斜が非常に激しく、試しに写真を撮るために少し下りてみたのだが、運動靴を履いてもグリップが効かずズルズルと滑り落ちるくらいの角度がある。この上から下まで150mほど距離と100mほどの高低差がある畝をアドリアンはほぼ機械を使わず、散布、鋤掛け、収穫と、全て手作業で行っているから本当にスゴイ！



（写真①）ジャケールの畑から見る壮大なサヴォワの景色



（写真②）急傾斜の畑仕事に欠かせないウインチ

次に、これはTreuil（トルリュ）と呼ばれるウインチ（写真②）。彼がこの畑で使う唯一の機械という例で見せてくれた。彼は、このトルリュを主に土起こしを行なう時、そして、年一度の収穫の時のケースを運ぶ時に使用するそうだ。トラクターの後ろに装着し、モーターの回転動力を利用してワイヤーロープを巻き上げる。「これで土起こしをしていると幼い頃を思い出す」と彼は言う。「幼い頃の私は、遊び場と言えはいつもこの畑だった。父の作業について行くのが毎日の日課で、特に父がこのトルリュを使って土起こしする作業が大好きだった。なぜなら大きな鋤にこのトルリュを付けて下から引っ張り上げる時に、父が鋤の上に乗るのだが、その時に私も一緒に乗せてくれて、それがまるで遊園地で遊んでいるようで本当に楽しかった！」と、今じゃとても危険で考えられないというジェスチャー

をしながら楽しそうに語ってくれた。とにかく、彼にとっては、年を取った今でも畑が遊び場であって、実際、散布や手動の鋤掛けなど肉体的にハードな仕事も体を鍛えるスポーツのひとつという認識だ！



(写真③)ダカンの飼い犬ピレネー犬のサヤは牧羊犬

最後に、これは今回リリースするキュヴェ名にもなっているアドリアンの飼犬「サヤ」の写真（写真③）。犬種はグレート・ピレニーズと呼ばれる大型犬だ。サヤはこの大きさにしてまだ生後 6 ヶ月の子供犬というから驚き！アドリアンはもちろんペットとしてサヤを飼っているが、もう一つ本来の目的である牧羊犬としてもサヤを活用している。彼には今現在 6 頭の羊がいて、将来的にはもう少し数を増やし、将来的には草むしりの代わりに畑に放牧することもある。

壮大な景色、急傾斜な畑、羊の話、もうこれだけで彼の人物とテロワール、そしてワインのポテンシャルが伝わってくる！加えて、アドリアンの情報をいち早く我々に教えてくれたのがドメーヌ・ラ・ボエムのパトリック・ブージュ。直接現地に赴きアドリアンに会って

話をし、彼のワインを 1 年以上に渡って試飲をし、今回ついに日本の皆様にお披露目できる日が♪どうぞ、未永く皆様に応援いただけますように！サヴォアのアドリアン・ダカンをよろしくお願いいたします！

(2020.11.20. & 2021.9.2. & 2022.1.18. ドメーヌ突撃訪問より)

※弊社HP「フォト・ギャラリー」より、カラーでサイズの大きい鮮明な写真をぜひご覧くださいませ