

地元サヴォワを愛して止まない生粋のサヴォワイヤールが仕込むヴァン・ヴィヴァン！

## アドリアン・ダカン

### 生産地

サヴォワ県の県庁所在地シャンベリーから南に 10 kmほど下ったイゼール県に隣接する山間にレ・マルシュ (Les Marches) という小さな村がある。アドリアン・ダカンのドメーヌは、その村の境目、目の前の断崖急斜面からはサン・タンドレ湖、そして遠くには標高 4000m級のエクラン連峰のパノラマが見渡せる場所にある。畑の総面積は 3.5ha。南東の斜面を中心に Apremont (アブルモン)、Abyes (アビーム) と 2 つの AOC にまたがり点在する。サヴォワの気候のベースは、夏が暑く冬は寒さの厳しい大陸性気候だが、高い山が連なる複雑な地形がそれぞれ独自のミクロクリマを形成する。ダカンの畑は、標高が 350m~400m と高く、また、まわりが高い山々に囲まれているため、気温は春夏を通して比較的穏やかで降雨量も多く、大陸性気候よりも山の天候の影響を受けやすい。土壌は、アブルモンとアビーム区域のシンボルでもあるグラニエ山が太古の昔大海原だったこともあり、13 世紀に起きた大規模な崩落によって化石混じりの石灰岩が水はけの良い粘土層と同化し、ブドウ栽培にとって最適なテロワールを形成する。この山間のミクロクリマが織りなすダカンのワインは、酸がフレッシュで、みずみずしさの中にフィネスとしっかりとした旨味があるのが特徴だ。

### 歴史

オーナーのアドリアン・ダカンは、祖父の代から続くブドウ栽培農家の家系で育った。栽培農家とは言うが、当時の畑面積は 1ha と小さく、実際彼の祖父も父も当時は他の仕事を持ちながら兼業農家としてブドウをワイン農協に売っていた。アドリアンは大学を卒業後、製図師として地図の製作会社に勤務する傍ら、週末や休日を利し父親の畑仕事を手伝っていた。2012 年、彼が 30 歳を迎えた時に父親のジャケールを使って初めて個人消費用のワインを仕込み、それをきっかけにワインの世界にのめり込む。以降、多くのワイン生産者を訪問し、また醸造や栽培の短期講習に参加しながら独学でワインづくりを体得していった。だが、当時彼のつくるワインはまだオフィシャルのリリースはなく、あくまで個人消費用に留まっていた。2017 年、父親が畑仕事の引退をほのめかしていた頃、アドリアンは剪定を学ぶ講習会で初めてジャン・イヴ・ペロンと出会った。ジャン・イヴとその場で意気投合し、彼のワインづくりに感銘を受けたアドリアンは、父親を説得しブドウ販売をワイン農協からジャン・イヴに変え、それをきっかけに深い交流が始まった。2018 年、ジャン・イヴをきっかけにヴァンナチュールの世界を知った彼は、父親の引退を引き継ぐかたちで 13 年間働いた地図の会社を退職し、新たに 2.5ha の畑を取得して小さなドメーヌを立ち上げた。

### 生産者

現オーナーのアドリアン・ダカンは現在 1ha の自社畑と 2.5ha の借りている畑の合計 3.5ha を父親と 2 人で管理している。彼自身、体格的には一般的なフランス人と比べると小柄だが、実際、華奢な体に反してクロスカントリースキー、ロッククライミング、サッカー、柔道などをこなすなかなかのスポーツマンだ。特に、柔道に対する情熱は格別で、かつて 2017 年にサヴォワのワインを紹介する生産者団体の一員として日本を訪れた時は、ワインの紹介よりも柔道の聖地講道館に足を運び日本で黒帯を買うことが真の目的だったと言うほど、彼には強い柔道愛がある。彼は自分の性格を「生粋の Savoyard」(サヴォワイヤール: サヴォワで生まれ育った人)、つまり、物静かで人の意見には耳を傾けるが、一度「これだ！」と決めたことに関してはととても頑固と分析する。2017 年に地図製作の会社を辞め、ヴァンナチュールの生産者として独立する時も、父親や妻を始め多くの人から止められたが、彼の Savoyard の頑固さは誰にも変えることはできなかったとのこと。ジャン・イヴ・ペロンを通じてヴァンナチュールの存在を知り、今は SO<sub>2</sub> 無添加、ノンフィルターワインにこだわるアドリアン。これから、さらに地元にはかない絶滅危惧品種を植樹により復活させ、サヴォワのワインの更なる高みを目指す！

# アドリアン・ダカンの+a情報

## <もっと知りたい畑のこと>

土壌：石灰質・粘土質

総面積：3.5 ha

品種：ジャケール、アルテス、シャルドネ、モンドゥーズ、ペルサン、ドゥースノワール

樹齢：5年～80年（50年平均）

剪定方法：ギュイヨ・プールサール

生産量：理想は40～45 hL/ha

収穫方法：収穫者5～10人前後で手摘み。畑で房レベルの選果。

ビオの認証：2019年からエコセール認証

## <もっと知りたい醸造のこと>

醸造方法：白は直接プレスとセミ・マセラシオンカルボニック&ステンレスタンク、卵型タンク内発酵熟成

ロゼは直接プレス&卵型タンク内発酵熟成

赤は除梗によるマセラシオン&卵型タンク熟成

- 白とロゼの直接プレスは、完熟したブドウを収穫し、そのままブドウを房ごとバスラン製の水平型圧搾機にかけプレスをする。（プレス時間は3時間）プレスしたジュースをそのままステンレスタンクもしくは600Lの卵型樹脂タンクに移し自然発酵。熟成後直接瓶詰め。
- マセラシオンは赤と同じ方法で醸造。マセラシオンは600Lの卵型樹脂タンクを使用。デキュヴァージュ後フリーランとプレスワインをアッサンブラージュし、再び600Lの卵型樹脂タンクに移して熟成。熟成終了後直接瓶詰め。
- 赤は、完熟したブドウを収穫後、全房のままファイバータンクに移しマセラシオン。発酵を促すために、手で果房を優しく押し下したり、ルモンタージュを数回行う。デキュヴァージュ後フリーランとプレスワインをアッサンブラージュし、600Lの卵型樹脂タンクに移して熟成。熟成終了後、スーティラージュシタンク内で少しワインを落ち着かせて瓶詰め。

酵母：自然酵母

マセラシオン期間：3～6週間

発酵期間：1～6ヶ月。

熟成方法：卵型樹脂タンクがメイン。その他ファイバータンク、ステンレスタンクを使用し、樽は使わない。

SO<sub>2</sub>添加：なし

フィルター：なし

## ちょっと一言、独り言

アドリアン・ダカンを初めて知ったのは、オーヴェルニュの生産者ラ・ボエムのパトリック・ブジューの紹介だった。2020年6月にパトリックのドメーヌにてジャケールのブドウで仕込んだマセラシオン白J2018を初めて試飲した時に、今でもその時の味わいの印象は鮮明に覚えているのだが、マセラシオンなのに酒質が優しく清涼感のあるクリスタルな味わいは、私がかつて試飲した記憶の引き出しにはなく、何か新しい発見をしたような新鮮な感覚があった。何よりも、昨今のワインが温暖化の影響なのかどの地域もアルコールが高くボリュームな傾向のある中で、この染み入るような涼しさはとても魅力的でセンセーショナルだった。

「ヨシ、このジャケールはアドリアン・ダカンというサヴォワの生産者の買いブドウだが、彼は本当に質の高いブドウを作る。自分でもワインを仕込んでいて、ヴァンナチュールに目覚めたのは最近だが、畑のポテンシャルも高くこれから将来的に伸びしろのあるつくり手だ！」

パトリックのような有名人ともなると、友人や伝を通じて近年はフランス各地から多くの買いブドウ生産者の優良情報が入ってくる。その中から良い生産者を見極めるセンスに長けているパトリック。彼のアドバイスは我々ヴァンクүүлにとって最も信頼のおける情報のひとつだ。今回その彼からお墨付きの情報をもらい、さっそくどのような人物なのか2020年11月に実際に会いに行ってみた。

アドリアン本人に会った第一印象は、年は39歳と想像していたよりも若く朴訥でシャイな一面のある生産者だ。フランス人にしては小柄で華奢に見えるのだが、実際はサッカー、スキーのクロスカントリー、ロッククライミングと多種多様なスポーツの趣味を持っている。また、黒帯を持つ柔道家でもあり日本にも一度訪れている。

ドメーヌの立ち上げは2018年とごく最近で、それまで製図師として地図の製作会社に長く勤務していたアドリアンだが、実際ブドウ栽培の経験は長く、父親の畑の手伝いをしていた学生の頃も含めると、立ち上げまでに実に25年以上のキャリアがある。「家の目の前にある1haのブドウ畑が自分のルーツ」と語る彼は、若い頃は友達と遊ぶよりもブドウ栽培を兼業にしていた父親の作業を手伝う方が楽しく、急斜面のブドウ畑が彼にとっての一番のお気に入り場所だったそうだ。彼の畑作業は全て独学、それも次世代の子供たちのためを考え、父親の代からビオロジックを実践している。サヴォワの生産者の多くが農薬や除草剤を当たり前のように使用中、アドリアン親子は頑なに農薬の使用を拒む農法にこだわり続けるため、まわりからはPetit Savoyard（「生粋のサヴォワ育ち」）と呼ばれているそうだ（この場合「頑固なサヴォワの田舎者」のような皮肉な意味を込めて使われている）。「今は、急斜面の畑は土を耕すのに馬を使い、ワインの醸造は完全無添加。まわりからはさらに輪をかけ『時代遅れな田舎者』のように見られているようだ…」と彼は自嘲する。

実際、ジャン・イヴ・ペロンとパトリック・ブジューに出会う前までは、彼もヴァンナチュールというジャンルがあることすら知らなかったため、ブドウ栽培には自信があってもワインの醸造には今ほど興味や確信を持てなかったそうだ。特に、彼自身が酸化防止剤に対しアレルギーがあるため、添加量の多いサヴォワのワインは自分のつくるワインでも美味しいと思ったことが一度もなかったようだ。彼曰く「2012年から試験的に毎年ワインを仕込んでいたが、当時はまわりの生産者に言われる通りSO<sub>2</sub>をたくさんワインに添加していた。でも、皮肉なことにその当時のワインを心から美味しいと思ったことはなかった。それから毎年少しずつSO<sub>2</sub>の添加量を少なくしたところ、SO<sub>2</sub>が少ない方が自分の好みに合っていると思えるようになった。そして、ある時ワインを飲むと必ず首のまわりに蕁麻疹が出ていた妹が、私のワインを飲んだ時に蕁麻疹が出ず美味しく飲めたと喜んだ姿を見て、これだと思った！」と。それ以降、彼はSO<sub>2</sub>の量を減らすたびに自分のワインに愛着を持てるようになっていった。時期同じくして、2017年ジャン・イヴ・ペロンとの運命的な出会いがあり、ヴァンナチュールというジャンルを知ってからは、無添加のワイン醸造が確信、そして今は自信へと変わりつつあるようだ。

現在ワインの方向性が定まった彼には、次に目指すべく壮大なプロジェクトがある。それは今絶滅危機に瀕する地元サヴォワの土着品種を植樹により増やし、そのブドウから多種多様なサヴォワのワインを復活させるという計画だ。ドメーヌの規模はまだまだガレージに近いスタートしたばかりのワイナリーだが、彼の語る言葉には、柔道家のような誠実さと自信にあふれていて、私も思わず彼の目指す景色を追ってみたいとなった！