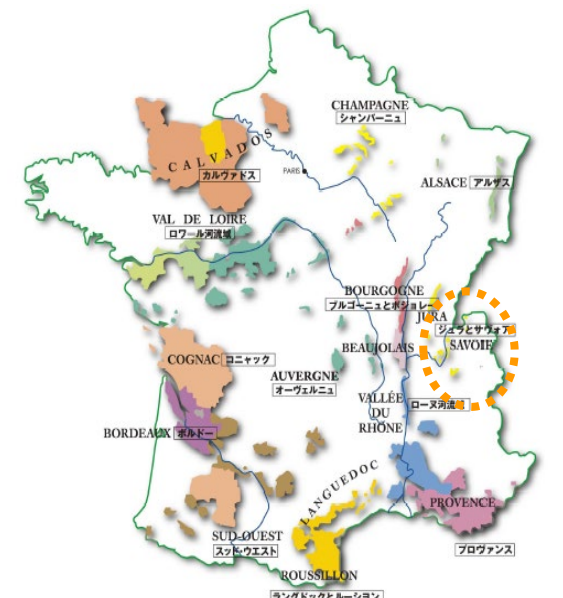


VCN° 64			「Version.May-2022」 アドリアン・ダカン(Adrien DACQUIN)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Adrien DACQUIN
			国＞地域＞村	フランス＞サヴォワ＞アプルモン
			AOC	サヴォワ
			歴史	オーナーのアドリアン・ダカンは、祖父の代から続くビオブドウ栽培農家で育つ。大学を卒業後、製図師として地図の製作会社に勤務する傍ら、父親の畑仕事を手伝いながらブドウ栽培を独学で学ぶ。2012年、初めて個人消費用のワインを仕込み、それ以降醸造にも興味を持つ。2017年、ジャン・イヴ・ペロンに出会い、彼をきっかけにヴァンナチュールの世界に目覚める。同年13年間働いた地図の会社を退職し、3.5haの畑を取得して小さなドメーヌを立ち上げる。
			気候	気候は大陸性気候だが、周囲がアルプス山脈に囲まれているため、移り変わりの早い山のミクロクリマに影響される。
			畑総面積	3.5 ha
			農法	ビオロジック 2019年にエコセール認証
			収穫方法	100%手摘み、畑で選果
			ドメーヌのスタッフ	2人
			趣味	柔道、サッカー、スキー、ロッククライミング
			生産者のモットー	地元サヴォワの魅力をワインで伝える

64.-02. AOP Vin de Savoie Apremont 2020 ヴァン・ド・サヴォワ・アプルモン(白)		64.-03. AOP Vin de Savoie Intrépide 2020 ヴァン・ド・サヴォワ・アントレピド(白)		64.-04. VdF Rosé 2020 ロゼ(ロゼ)	
品種	ジャケール	品種	アルテス62%、シャルドネ30%、ジャケール8%	品種	モンドゥーズ30%、ガメイ30%、ペルサン20%、ドゥースノワール20%
樹齡	60年平均	樹齡	4年～80年	樹齡	60年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	プレス機の中で1日間
醗酵	自然酵母で3週間	醗酵	自然酵母で4週間	醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	600Lの卵型樹脂タンク70%、ステンレスタンク30%で10ヶ月	熟成	600Lの卵型樹脂タンクで10ヶ月	熟成	ステンレスタンクで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	アサリやホタテを使ったシンプルな貝料理、マトウダイや甘鯛などの鯛を使った料理など	マリアージュ (生産者)	タコやイカのマリネ、カニやエビを使ったサラダなど	マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージなどのアペリティフやサヴォワ風ポテの煮込みなど
ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2022年～2027年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2022年～2027年 供出温度:9℃
テイasting コメント	リンゴ、梨などのみずみずしい白い果実の香りや白い花の香り。ワインはピュアかつ透明感のあるみずみずしいエキスを滋味深い旨味が溶け込んでいて、後から線の細い酸と塩気のあるミネラルがじわっとせり上がりそのまま余韻に長く続く！	テイasting コメント	グレープフルーツ、ライムなどの柑橘系の香りや潮の香り。ワインはフレッシュかつヴィヴィッドで伸びのある酸があり、旨味のぎっしり詰まったピュアなエキスを鉱物的で滋味深いミネラルがきれいに溶け込む！	テイasting コメント	イチゴジャムの甘い香りや、巨峰のフルーティーな香りにカシューナッツの香ばしい香りが重なる。ワインはフレッシュで、搾りたてのフランボワーズのような明るくジューシーな果実味に爽やかな酸とほんのりビターで滋味深いミネラルが溶け込む！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	4,450円(税込4,895円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)
ちなみに！	収穫日は9月19日。収量は40hL/ha。残糖2g/L以下の辛口！ワイン名はAOPのクリュ名Apremont(アプルモン)で、別称に祖父の異名であるBrissais(ブリザイエ)と名付けている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月19日。収量は45hL/ha。残糖2g/L以下の辛口！ワイン名Intrépideは「大胆不敵、勇敢な」という意味があり、息子の性格と急傾斜の畑のイメージとを重ね合わせてこう名付けた！別称にEmery(エムリー)と長男の名前を付けている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は45hL/ha。残糖2g/L以下の辛口！20aのヴィエーユ・ヴィーニユの混植のブドウをひと区画まるまるロゼに仕上げた！別称にEmma(エマ)といこの愛娘の名前を付けている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

64.-01. VdF Origine 2019 オリジン(白)		64.-01. VdF Origine 2020 オリジン(白)		64.-05. VdF Saya 2020 サヤ(赤)	
品種	ジャケール	品種	ジャケール	品種	ペルサン50%、ドゥースノワール50%
樹齡	59年平均	樹齡	60年平均	樹齡	5年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	ファイバータンクで 全房のブドウを14日間浸漬	マセラシオン	ファイバータンクで 全房のブドウを26日間浸漬	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで3週間
醗酵	自然酵母で4週間	醗酵	自然酵母で6週間	醗酵	自然酵母で6週間
熟成	600Lの卵型樹脂タンクで10ヶ月	熟成	600Lの卵型樹脂タンクで10ヶ月	熟成	ファイバータンクで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	蟹と柑橘の果物のサラダ、サヴォワ の郷土料理タルティフレットなど	マリアージュ (生産者)	洋ナシとブルーチーズのサラダ、 北京ダックなどの中華料理	マリアージュ (生産者)	サヴォワ郷土料理ディオソーセージ の煮込みやトムドサヴォワなど
ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2022年～2027年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2022年～2027年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	パッションフルーツやキンモクセイの 華やかな香りにハチミツや蜜蝋の香 りが重なる。ワインはフレッシュ&フ ルーティーでまるで搾りたての夏ミカ ンを飲んでいるような甘酸っぱさと柑 橘系の心地よい苦みがあり、繊細で キメの細かいタンニンが余韻を整え る！	テイスティング コメント	パイナップルや梨のコンポートなど果 実の熟した甘い香りやカモミューなど のハーブティーの香り。ワインはフ レッシュでみずみずしくオレンジティ ーのような華やかなフレーバーとテキ スチャーがあり、柑橘系の酸と紅茶の ような繊細なタンニンが余韻を優しく 締める！	テイスティング コメント	グロゼイユの赤い果実の香りやスミ レの高貴な香りにフュメなどのス モーキーな香りが重なる。ワインは ジューシーかつコクのある果実味が みずみずしく染み入るように優しく、 キュートな酸と鉱物的なミネラル、優 しいタンニンが余韻を引き締める！
希望小売価格	4,450円(税込4,895円)	希望小売価格	4,450円(税込4,895円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
ちなみに！	収穫日は10月8日。収量は雹の被害 により15hL/haと60%減！残糖2g/L 以下の辛口！ブドウはAOP Apremontと同じヴィエーユ・ヴィ ーニュのジャケールを使用！ワイン名 のOriginelは「出発点」と意味があり、 このワインから完全にナチュラルな スタイルに変えるという決意を込めて こう名付けた！SO ₂ 無添加！ノンフ ィルター！	ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は 40hL/ha。残糖2g/L以下の辛口！ブ ドウはAOP Apremontと同じヴィエ ーユ・ヴィーニュのジャケールを使用！ ワイン名のOriginelは「出発点」と意味 があり、このワインから完全にナチュ ラルなスタイルに変えるという決意を 込めてこう名付けた！また2020年か らエチケットを一新し、別称にSoen (ソエン)と次男の名前を付けてい る！しSO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月21日。収量は 40hL/ha。アドリアンが植樹したペ ルサン、ドゥースノワールなど消滅 危機のあるサヴォワの土着品種の みで仕込んだ赤ワイン！ワイン名は アドリアンの飼うピレネー犬の名 前！エチケットのデザインは畑から 見えるボーージュ山脈が描かれてい る！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

64.-06. AOP Vin de Savoie Mondeuse 2020 ヴァン・ド・サヴォワ・モンドゥーズ(赤)	
品種	モンドゥーズ
樹齡	5年～80年
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで3週間
醗酵	自然酵母で6週間
熟成	600Lの卵型樹脂タンクで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	黒ラッパ茸などキノコを使ったソース の野禽料理や郷土料理のラクレット
ワインの 飲み頃	2022年～2037年 供出温度:16℃
テイスティング コメント	ミュール、プルーンなどの黒い果実 やメントール、タイムなどのハーブの 香り。ワインはフレッシュかつスマ ートでコクのある果実味がみずみずしく 清涼感があり、伸びのあるキュートな 酸とキメの細かいタンニンの収斂味 が余韻をタイトに引き締める！
希望小売価格	5,350円(税込5,885円)
ちなみに！	収穫日は9月25日。収量は 40hL/ha。ヴィエーユ・ヴィーニュ 70%、若木30%のアッサンブラ ージュ！畑は Abymes(アビーム)の一 画にあり、土壌は石灰質・粘土質だ が粘土の表層が薄く、ほぼピュアな 石灰土壌の影響を受け、繊細でフィ ネスのあるワインが出来上がる！エ チケットは急勾配の畑のイメージを ロッククライミングとマッターホルンで 表している！別称はMaelie(マエ リー)と長女の名前。SO ₂ 無添加！ノ ンフィルター！