

～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4種類♪

AOP ヴァン・ド・サヴォワ アブルモン 2021 (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。2021年はブドウが晩熟で、サヴォワ一帯が春の寒波やミルデュー、黒痘病の猛威に晒されたが、ジャケールは他のブドウ品種と比べて、1株当たりのブドウの房が多かったことと、ボルドー液の散布のタイミングが良かったおかげもあり、40hL/haと前年の当たり年並みに収量が取れた。醸造は、前年同様に600Lの卵型樹脂タンクとステンレスタンクで発酵熟成させ最後にアッサンブラージュし瓶詰めしている。出来上がったワインはヴィヴィッドで、2021年ミレジムの特徴である酸の際立った味わいに仕上がっている！グレープフルーツのような爽やかな柑橘系の苦みと鋭くエッジの効いた酸、そして昔海の底だったグラニエ山の石灰質土壌から来る塩辛いミネラルが渾然一体となり口の中を勢いよくせり上がる！昨今の温暖化の中、中々出会えない背筋のピンと伸びるような酸が魅力的なワインだ！

VdF オリジン 2021 (マセラシオン)

アブルモンと同じジャケールをマセラシオンで仕込んだオリジン。2021年はブドウが晩熟で、サヴォワ一帯が春の寒波やミルデュー、黒痘病の猛威に晒されたが、40hL/haと前年の当たり年並みに収量が取れた。マセラシオンは前年同様に3週間以上ブドウを漬け込み、みずみずしいエキスをコクを加えた。タンニンが超繊細なみずみずしいワインに仕上がっている！まるでジャスミンティーにレモンの果汁とジンジャーの風味が合わさったような爽やかさとシャープな締めがあり、全く飲み疲れしない！それもそのはず、メリハリのある味わいがありながらアルコール度数が10.5%しかないのだから、これはもう反則に近い究極の薄ウマワインだ！ちなみに、中華と和食が大好きなアドリアンのおススメの相性はオリジンと豚肉のシューマイとのこと♪

VdF モンドゥーズ 2021 (赤)

ダカンのトップキュヴェであるモンドゥーズ。2021年はブドウが晩熟の年だった。また、春の遅霜により、霜を免れた主芽のブドウと霜の後に出了副芽のブドウとの間に成長の時差があったため、収穫したブドウの熟しはまちまちだった。醸造は、ワインの色を抽出するために前年よりも少し長めにマセラシオンを施した。出来上がったワインは、アルコール度数が10.5%と前年2020年の11.5%よりもさらに1%低く、果実味がとてもジューシーで優しく、まるで取れたてのフランボワーズを搾ったジュースのようにチャーミング！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る土壌だけあり、ワインに石灰質特有のフィネスがあり、ブライントだと酸もあるので北アルザスのピノノワールと誤ってしまいそう！開けたては還元があるので、カラフすることをおススメ♪

VdF モンドゥーズ 2019 (赤)

ダカンの公式初ヴィンテージとなるモンドゥーズ（その前は個人消費用として仕込んでいた）。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。2019年は、ブドウが早熟で収量にも恵まれた当たり年だった。また、この年はモンドゥーズ以外に現在のサヤのキュヴェに入るペルサン、ドゥースノワールの若木のブドウと一緒に収穫し全て混ぜて仕込んでいる。マセラシオン期間は16日と他のミレジムよりも短いですが、当時はピジャージュなどしっかりと行っているため色の抽出が濃く、出来立ては少しタンニンが目立った。タンニンがこなれるまでリリースは控えカーヴで約2年間瓶熟成させ、今回2021年と一緒にリリースするに至った。出来上がったワインは上品かつスマートで、コクのあるみずみずしい果実味に溶け込んだ骨格のある酸と鉱物的なミネラル、滋味深いタンニンが長熟を予感させる！細マッチョと言うのか、アルコール度数11%と酒質は優しいが、それを優に超える中身のしっかりとした飲みごたえの感じられるワインだ！

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プルモン一帯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。

2021年は、ブドウが晩熟で春の遅霜やミルデュー、黒痘病が蔓延したとても厳しい年だった。冬は例年並みの寒さだった。ブドウの芽が出始めた矢先に4月7日、8日の2日に渡って遅霜の被害に遭った。霜によりほとんどの主芽は全滅。その後に出た副芽は品種によりブドウの付きがまちまちだった。その後も5月から7月まで雨が多く気温の上げられない不安定な天候が続いた。加えて6月5日にシャンベリー一帯に大規模な雹が降り、アルバン・モンドゥーズやシヤン・ベルジュロンなどが壊滅的な被害に遭った。幸いアプルモン周辺は雹の被害を免れたが、一方で湿度の高い天候が続くことによりミルデューや黒痘病などの病気が猛威を振るった。この病気の被害によりジャケール以外は収量が例年の半分以下に減った。8月から天気が回復し、9月10月とブドウの成熟に適した穏やかな天候が続いた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

10月末、今回リリースするワインの情報取りと2022年ワインの状況を聞きにアドリアン・ダカンを訪問した。アドリアン曰く、2022年はブドウが早熟で、例年よりも雨の少ない日照りの年だったが、結果はかつてない大豊作に恵まれたとのこと。醸造も、今のところ発酵は全てのキュヴェが順調で、ジャケールなどすでに発酵を終えワインとして出来上がっているものもあり、総じて満足の行く当たり年と彼は評価している。



これは今年増設したカーヴの写真。(写真①) 来年からジャケールの畑0.6ha、そしてモンドゥーズの畑0.2haを増やすにあたり、カーヴを拡張する必要が生じ、今年の夏にカーヴの壁をぶち抜き、10平米にも満たないが、新たなスペースを設けた。奇しくも今年はかつてないブドウの豊作に恵まれ、増設したカーヴもこのようにタンクで埋め尽くされた。ダカンの醸造は、ワインに对流とエネルギーを与えるために卵型樹脂タンクを主に使用しているが、今年新たに写真右奥に写る焔器のジャーも取り入れた。

(写真①) 2022年に地中をくりぬき増設したカーヴ



新たなカーヴと現カーヴを繋ぐ壁柱にふと目を向けると、何やら石で掘られた紋章のようなものが目に入った。(写真②) よく見るとこれアンモナイトの化石じゃないですか！まさか壁を崩した時に出てきたの？アドリアンに聞くと、彼曰く、壁に穴をあけた後に、でこぼこになった断面をセメントで埋め、表面を慣らす際に畑で拾ったアンモナイトの化石をはめ込んだとのこと。

(写真②) 柱には畑で見つけたアンモナイトの化石！

「私の畑に転がるグラニエ山の崩壊により堆積した石灰石の中にはこのような海の生物の化石がごろごろしている」と、他に拾い集めた化石も見せてくれた。(写真③) 13世紀に起きた大崩落前のグラニエ山は標高1200mあったと言われているが、さらに大昔ここ一帯は海の底だったのだ！彼曰く、特にカーヴの目の前にある切り立ったジャケール、アルテスの畑の斜面で化石が多く見つかるのだそうだ。なるほど…どうりでダカンのジャケールやアントレピドには潮の風味など、海を想像させる味わいがあるわけだ！実際、アルプスやヒマラヤなど標高の高い山も大昔は海に覆われていたことは、教科書的には知っていた。だが、今回実際の化石を目にすることで、今までジャケールの試飲の時に感じていた潮のイメージがはっきりとつながり、この日はワクワク感が止まらなかった！



(写真③) 畑で採取した化石を説明するアドリアン

(2022.10.27.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