

～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 5 種類♪

AOP ヴァン・ド・サヴォワ アブルモン 2022 (白)

サヴォワの白のフラッグシップとして有名なアブルモン。2022 年は、ブドウが早熟の年だった。6 月から日照りが続き、ブドウは途中成熟がストップするほどの水不足に陥ったが、8 月中旬雨のおかげでブドウは回復。最終的に収量にも恵まれ、果汁と酸を多く含んだ品質の高いブドウを収穫できた！醸造は、前年同様に螺旋状の対流によりワインのエネルギーを上げる、ピオディナミの原理を利用した卵型タンクをメインに使用。そこにフレッシュな味わいを加えるために 30%ステンレスタンクで仕込み、最後にアッサンブラージュした。出来上がったワインは、スレンダーでシャープな酸があり、グラニエ山の石灰がもたらす潮の風味とミネラルがじわっと染み入る、心地よくみずみずしい味わいに仕上がっている！日照りの年でマロラクティック発酵が完全に終わっているが、酸がキリッと立っているのはさすが山岳地帯のサヴォワらしい！近年の温暖化により北フランスの白ワインの酸不足が深刻な中、今サヴォワはジュラに次いで急速に注目が集まっている。このような清涼感のあるミネラルと真っ直ぐな酸のあるサヴォワの白は、今後ますます需要が高まることは間違いないだろう！

VdF アントレピド 2022 (白)

ジャケールに次ぐサヴォワを代表する白の土着品種アルテス。ジャケールよりも早熟でボリュームがあり、味わいがふくよかなのが特徴だ。2022 年は、夏の猛暑と日照りにより成熟がまちまちだったので、全てのブドウが完熟するまで待ったが、なんと収穫直前に猪や鹿などの動物に半分食べられてしまった…。醸造は、ブドウの持つミネラルを十分に引き出すために、今回新たに購入した 500L のジャー（罎器）を使用。ワインは、フルーティーでグレープフルーツのような柑橘系の清涼感のある爽やかな味わいに仕上がっている！アドリアン曰く、今回のアントレピドは、夏の猛暑と日照りにより一時熟成にブレーキがかかり、酸がしっかりと残ったため、結果アルテスらしくらぬ上品でスレンダーなワインに仕上がったとのこと。ジャーで仕込んだ効果もあってか、アフターに収斂にも似たはっきりとしたミネラルが余韻に残る！飲んでいて全く疲れがない、まるでフルーティーなアルテスと酸がシャープなジャケールの良いところを取ったような最高に心地のよいワインだ！

VdF オリジン 2022 (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。2022 年は早熟の年で、ブドウの熟しもまちまちだった。収穫は 2 回に分けて、まず先に果皮が黄金色に熟したブドウからピックアップし、そのブドウをマセラシオンに使用した。ワインをよりミネラリーに仕上げるために、熟成はアントレピドと同じシリスとカオリン入りのフランス製のジャー（罎器）500L を使用。アドリアン曰く、ジャーに含むシリスはワインのミネラルを引き上げ、そして、カオリンはワインの余分な水分の蒸発を促す効果があるそうだ。出来上がったワインは、みずみずしくまるでミネラル入りのピュアなオレンジ水を飲んでいるみたい！後からジワっと口に広がるチョーキーなミネラルとキュートな酸も心地よく、アルコール度数 11%とは思えない中身の詰まったワインに仕上がっている！前回同様に、アドリアンの好物である豚肉のシューマイと相性が良さそう♪

VdF サヤ 2022 (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。2022 年は日照りと猛暑の年だった。ブドウはかつてないほど早熟で、赤の品種を初めて 8 月中に収穫した。また、他の品種が収穫前にピンポイントで雨に恵まれた一方、ペルサン、ドゥースノワール、プランテの畑は雨が一滴も降らなかったため、水不足のまま収量は 50%も落ちてしまった。醸造は、ブドウが凝縮していたので、タンニンを優しく抽出するためにマセラシオン・カルボニックで仕込んだ。熟成は、ワインのバランスを整えるために、前回までモンドゥーズに使っていた 600L の卵型樹脂タンクを使用した。出来上がったワインはしなやかで、土着品種の野趣味がありながら酒質は染み入るようにまろやか！また、夏の猛暑で成熟にブレーキがかかり、酸がしっかりと残ったおかげで、コクのある果実味に涼しさを感じる！若木ですでにアルコール度数 11%とは思えないポテンシャルがあるのだから、これから樹齢を重ねるごとに一体どのようなワインに変化していくのだろうか。とても将来が楽しみなワインだ！

VdF ファス・ノール 2022 (赤)

前年まで「モンドゥーズ」と品種名をキュヴェ名に使用していたが、2022 年からアペラシオン申請をやめたため品種名をエチケットに表記できなくなった。そこで今回モンドゥーズの代わりに新しくキュヴェに名前を付けたのが「ファス・ノール (Face Nord)」。

元々、モンドゥーズのエチケットには、急勾配の畑をイメージしてマッターホルンが描かれているので、その北壁=Face Nord をキュヴェ名に取り入れた。2022 年は、収穫前に雨に恵まれ豊作が期待されていたのだが、直前に猪や鹿などの動物にブドウを食べられてしまい、結果的に減収となってしまった。収穫したブドウは、太陽に恵まれたこともあり、いつもよりもアントシアニンが多く黒々としていた。醸造は、師匠と仰ぐジャン=イヴ・ペロンのアドバイスの下、今回タンク熟成から樽熟成に変えた。出来上がったワインは、まるで北ローヌのコート・ロティのように上品かつ酒質がとてもしなやかで、アルコール度数 11%とは思えないほどしっかりとしたタンニンとコクが感じられる！今飲んでも十分に美味しいが、もうあと数年寝かせて、新樽熟成からくる風味とタンニンがワインに溶け込んだ頃に飲むとさらに大きく化けそうな…そんなポテンシャルを秘めたワインだ！

ミレジム情報 当主「アドリアン・ダカン」のコメント

2022 年は、日照量に恵まれブドウがかつてないほど早熟の年だった。冬は暖冬で乾燥していた。春は、霜がなかったことと、雨量が適度に多かったことで、一気にブドウの成長にアクセルがかかった。開花は順調。5 月中旬から雨はパタリと止み、8 月中旬までの間に小雨が 2 回しか降らないという記録的な日照りが続いた。6 月にはグルノーブルからシャルトリューズ山塊を北上するように大規模な雹が通過し、まわりの多くの畑が打撃を受ける中、幸いにも所有する畑はルートを外れ被害を免れることができた。7 月に入ると雑草が枯れるほどの本格的な猛暑が続き、畑のストレスも最高潮に達していた。8 月は幾分気温が落ち着いたが、水不足は解消されずブドウの成熟にもブレーキがかかり始めた。収穫も近づきブドウのコンディションが気になり始めた 8 月中旬、2 回ほど雨が降り、ブドウは一気に息を吹き返した。最終的に、日照りによりジャケール以外は減収だったが、収穫直前の雨のおかげで、果汁を多く含んだブドウを収穫することができた。ただ、どのブドウも一気に成熟に向かったため、早熟ブドウも晩熟ブドウもほぼ同じタイミングで収穫を迎えることとなった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

9 月下旬、収穫を手伝うためにブルゴーニュまで下り、手伝いが終わった後、その足で情報を取るためにサヴォワまで下りた。シャルドネの収穫が 9 月 2 日から始めたダカンから前情報を聞いていたので、訪問時はもうすでに収穫が終わり仕込みの段階に入っていると勝手に思い込んでいた。だが、実際に訪れてみると、シャルドネ以外はまだ全く収穫を始めていなかった。



(写真①) 広大な景色が目の前に広がるジャケールの畑



(写真②) 黄金色に輝くジャケールのブドウ

これは AC アプルモンとなるジャケールの畑。(写真①)(写真②) 房がたわわに実っている！ちなみに、私自身ジャケールの現物を見るのは今回が初めてで、かなり興奮した。ブドウの粒の大きさや、完熟すると黄金色になるところはシャルドネと良く似ている。だが、実際はシャルドネよりも房が長くブドウの実の間に隙間もある。味見をしたみたが、甘さが控えめでみずみずしく、特徴としては後味にタンニンのような収斂味を微かに感じる。正直、食用のブドウでも十分美味しいと感じた。

アドリアンが言うには、今年は9月に入るまで前年に次ぐ日照りの年だったとのこと。シャルドネは中でもとりわけ早熟だったため9月初めに収穫を開始したが、その後断続的に雨が降り続けたため、当初9月中旬の収穫を予定していたジャケールは訪問時には決まっておらず、最終的に9月30日に収穫となった。機械収穫であれば、いつでも可能だが、手摘みの収穫となるとそうは簡単に行かない。収穫者の確保は前もって行わなければならない、今回のように雨により予定が何度も白紙になると当然収穫者にも不満がでる。さらには、最近では収穫者の高齢化や肉体的にきつい仕事というイメージから若者に敬遠される傾向があり、確保がますます難しくなっているようだ。



(写真③) ブドウ焼けの被害に遭ったアルテス

これはVdFアントレピドとなるアルテスのブドウ。(写真③) ジャケールと打って変わりブドウ焼けの被害が見られる。下の葉がほとんど付いていないが、これは人間の手で除葉を行なったわけではなく、暑さにより抜け落ちてしまったのだそう。今年は、日照りでも7月までは比較的涼しかったのだが、8月に入ると連日日向の気温が40℃を超える猛暑が続いた。アドリアン曰く、傾斜のある畑は直射日光が強く、加えて表土が薄いため、まだしっかりと根が張っていないアルテスのような若木のブドウは、ヴィエーユ・ヴィーニュのジャケールと比べて猛暑の影響を受けやすいとのこと。「ヨシ、これを食べてみろ」と彼から渡されたのは完全に干からびたブドウ。レーズンよりも乾燥しきっているフリーズドライのようなブドウを口に含んだが、意外といける…と言うかメチャクチャ美味しかった！彼が言うには、ブドウ焼けにより干乾びた房や実は、ミルデューやオイディオムのような病気のブドウとは違い、健全なブドウと一緒にプレス機に入れて搾っても何ら味に問題がないそうだ！収穫の時はブドウ焼けしている部分があるブドウも、残りの健全な部分を無駄にしないということ、また効率の面から収穫するようにしているそうだ。なるほど、とても勉強になる！もし、アドリアンが日焼けしたブドウが食べられると教えてくれなかったら、実際、自分だったら、収穫の時に、見た目的にも不味そうな日焼けしたブドウは選果をするか確実に捨ててしまっていただろう。そう思うと、今回のこのちょっとした経験は、自分にとってなかなか貴重なものだった！

今回一通り畑をまわり、シャルドネ以外のほぼ全てのブドウを試飲することができた。アドリアンも頭の中で収穫日が大体定まったようだ。幸い9月末から家族や親戚、友人など大勢の人が収穫の助っ人に駆けつけてくれるようで、これからまさに本格的な収穫が始まる。今年の収穫が成功に終わることを切に願いたい。

(2023.9.27.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