

～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 8 種類♪

VdF ペット・ナット 2022 (白泡)

アドリアンがジャケールのブドウで仕込む完全無添加のペティアン・ナチュラル。以前に、彼は何度かクレマンをリリースしたことがあるが、ブドウジュースをただ業者に委託してクレマンにしていただけだった。彼個人は、業者の仕込む泡の亜硫酸量がどうしても気になり好きにはなれなかったそうだ。だが、友人のジャン＝イヴ・ペロンやパトリック・ブジューを通じて各地方の亜硫酸ゼロのペティアン・ナチュラルに触れることにより、泡の面白さに目覚め、今回パトリック・ブジューのアドバイスの下、このペット・ナットに初挑戦した。ペット・ナットをつくるにあたりアドリアンがこだわったのはキレのあるシャープな泡。以前、彼はクレマンにシャルドネを使用していた。だが、キレを求めるために今回はアルコール度数と Ph の低いジャケールを使用。また、洗練された泡に仕上げるために、発酵中にスーティラージュを何度も行い、澱を出来るだけ取り除いてから瓶内発酵熟成を行なった。出来上がったワインは、竹を割ったようにシャープかつキレのある泡立ちと収斂にも似た心地よい苦みのある、ミネラルとのバランスが絶妙なエクストラブリュットに仕上がっている！まさにテロワール剥き出しのミネラルスパークリングだ！

AOP ヴァン・ド・サヴォワ アブルモン 2023 (白)

昨今の気候変動の最中、キレのある酸が魅力であるサヴォワの白ワインは世界的にも徐々に人気が高まっている。その中でも特に AC アブルモンはサヴォワの白のフラッグシップとして有名だ。2023 年は、ブドウが晩熟で収量にも恵まれた当たり年だった。醸造は、味わいを終始均一にするために、前年のようにタンクを二つに分けず、30hL のステンレスタンク 1 基で発酵から熟成まで行った。出来上がったワインは、みずみずしく透明感があり目が覚めるくらいにクリスタリー！アルコール度数 10.5%と酒質はスレンダーだが、まるで上品な昆布ダシのように澄んだ旨味と酸が五臓六腑に染み渡る！薄ウマの極致と言うべく、剥き出しの石灰だけを抽出したような究極のミネラル感がたまらない！魚介や野菜などシンプルな素材を使った料理との相性が良さそうだ！

AOP ヴァン・ド・サヴォワ アントレピド 2023 (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。2023 年は、ブドウの房が多かったのに加え、夏の日照りによりブドウの成熟がまちまちで、全てのブドウが完熟するまで時間がかかった。アドリアン曰く、アルコール度数が 10.5%とライトだが、ブドウ一つ一つの果汁が少なかった分エキスが凝縮しているとのこと。醸造は、ブドウの持つミネラルを十分に引き出すために、前回同様に 500L のジャー（炆器）を使用。出来上がったワインは、アブルモン同様にきれいな酸と昆布ダシ感にあふれるピュアな味わいに仕上がっている！彼曰く、今回収穫したブドウは果皮が厚く果汁が少なかったため、いつもよりもプレスに時間を掛けた結果、チョーキーなミネラルの塩味と同時に緑茶など、ややマセラシオン風の爽やかな香りが加わったとのこと！酸の余韻も長く、口の中に染み入る繊細な旨味は、アブルモン同様魚介や野菜などシンプルな素材を使った料理や和食にピッタリだ！

VdF シュエット 2023 (白)

シャルドネ主体の白。シャルドネは、急斜面の古樹のジャケールに隣接する 20 アールほどの面積の小さな自社畑だが、夜になると畑にある樫の木によくフクロウが表れるそうだ。以前は、シャルドネ 100%で仕込んでいたが、毎年量が取れないため、今回 30%ジャケールをアッサンブラージュしてみた。シャルドネのふくよかさどジャケールのキレのある酸。この組み合わせは、単に量を補填する目的ではなく、アドリアン自身も長年関心はあったそうだ。だが、当時は市場がシャルドネ 100%を求めていたため、今まで敢えてチャレンジはしなかった。そして、今回、彼の全ての顧客がナチュラルワイン志向に変わったのを機に、アッサンブラージュを試みるに至った。醸造は、両品種のハーモニーを重視するために、同じタイミングで収穫しプレスする前にブドウを混ぜ合わせた。また、今まで熟成に樽を使用していたが、今回はサヴォワらしいキレのあるワインをつくるために樽から卵型タンクに切り替えた。出来上がったワインは、限りなくクリアでミネラル感あふれるエキスとシャープな

酸とのバランスが超絶妙！体全体に染み入るような繊細な味わいに仕上がっている！「ジャケールの酸によりふくよかなシャルドネに骨格が加わった！」とアドリアン自身も仕上がりに手ごたえを感じている。このシュエットも、アプルモン同様に魚介や野菜などシンプルな素材を使った料理との相性が良さそう！ちなみにアドリアンのおススメはチーズフォンデュだそう♪

VdF オリジン 2023 (マセラシオン)

アプルモンと同じジャケールのヴィエーユ・ヴィーニュでも、特に傷ひとつないきれいなブドウだけを集めてマセラシオンで仕込んだオリジン。アドリアン曰く、2023 年は、晩熟に加え熟しが均一で傷ひとつない理想的なブドウが収穫できたとのこと。醸造も順調で、ボラティルがほとんど上がることなく発酵を終えることができた。出来上がったワインは、オレンジやキンモクセイの香りが華やか！味わいも、マセラシオンのケバケバしさがなく、まるで上品なオレンジティーを飲んでいるかのような柑橘系のみずみずしさがある！アルコール度数 10.5%とは思えないしっかりとした構成がありながら、全く飲み疲れしない心地良い優しさが魅力のマセラシオンだ！

VdF マムット 2022 (マセラシオン)

個人的にマセラシオンの白が大好きなアドリアン。「ロングマセラシオンを施し、極限までエキスを抽出したジャケールのポテンシャルを見てみたい！」という、彼の飽くなき好奇心から生まれたワインがこのマムット(マンモス)だ。2022 年は、早熟の年でブドウの熟しがまちまちだったが、房自体は傷ひとつなく健全だった。アプルモンとオリジンのブドウの収穫を終えた後、まだ熟しの足りないブドウだけを残し、完熟し切るまで最大限に待ってから収穫。ちなみに、同じジャケールで仕込んだオリジンとの収穫日の差は何と 3 週間！醸造は、オリジンが全房で仕込んだのに対し、マムットは抽出を重視してブドウを除梗破碎してからマセラシオンを行なった。マセラシオン期間は 2 ヶ月と、皮や種のエグミが出る直前のギリギリまで抽出をし、熟成は 500L の古樽を使用した。出来上がったワインは、体に直に染み入るほど滑らかで、香りも味わいもまるで熟した桃の搾りたてジュースの様！度数 10.5%とアルコールの低い辛口で、後ろに若干危ういボラティルの酸はあるが、むしろその低いアルコールや酸がプラスの相乗効果となり得るくらいに酒質がまろやかでネクター感にあふれている！本来は長期熟成向けにつくられたキュヴェだが、今飲んでも十分に美味しい！ただ、残念ながらマムットは色々な巡りあわせで造れたこの年 1 回きりのスペシャルキュヴェで、アドリアン自身は今後つくる予定はないとのこと。

VdF サヤ 2023 (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。2023 年は、前年同様に夏が日照りと時折猛暑に見舞われ、まだ根が深く地中に根付いていない若木にとっては試練の年だった。だが、前年と違い春に雨が多く降ったことと、夏は昼夜に寒暖差があったおかげで、奇跡的に水不足と猛暑を切り抜け、結果的に豊作に終わることができた。収穫したブドウは、ダカン曰く、見た目が完璧で自然酵母の働きも良く、果汁もミネラルもしっかりと含んだかつてない最高の品質だったとのこと。出来上がったワインは、ブドウの品質が最高とアドリアンが言うだけあり、クランベリーやバラなどの香りが超華やか！味わいも、ブラインドだと北アルザスのピノワールを彷彿させるようなみずみずしさとキュートな酸があり、とてもチャーミングにまとまっている！また、果実味の裏に溶け込んだ鉱石剥き出しのミネラル感も別格で、この年のブドウの質の高さが窺える！土着品種の可能性を感じさせるとても魅力的なワインだ！

VdF ファス・ノール 2023 (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。2023 年は、アドリアンの自信作！開花時期に大雨が降り花が流れてしまったため収量は大きく減少したが、その分中身の凝縮したブドウが収穫できた。彼曰く、この年は、温暖化前のかつての当たり年のモンドゥーズを彷彿させるとのこと。彼が言うには、昔は糖度が低いまま酸やミネラル、タンニンなど他の要素が凝縮したブドウが、長熟に耐える高品質なブドウで、モンドゥーズは「10 年当たり前」に寝かせていたそう。出来上がったワインは、スマートでフィネスがあり、スレンダーながらもブドウの凝縮したエネルギーを感じる！アルコール度数 10.5%と低いが、その分骨格となる酸、塩味の凝縮したミネラル、キメの細かいタンニンの主張がハンパない！それでいて、ワインの調和が見事に取れているから驚きだ！今飲むのであればジビエ料理と合わせるのがベスト。そうでなければアドリアンも言う通り、ワインセラーに 10 年寝かせてみたい…そんな細マッチョでスマートなワインだ！

ミレジム情報

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。

2023年は、ブドウの品質的には当たり年だったが、収量的には品種によって増減の差があった。冬のスタートは比較的暖冬で乾燥していた。春の遅霜はなく芽吹きも早かったが、4月中旬から2ヶ月近くに渡り雨の多い不安定な天気が続いた。この湿度の高い天候により、畑ではミルデューが猛威を振るい始めた。比較的早熟であるシャルドネが開花時にミルデューの被害に遭った。だが、その他の土着品種はほぼ無事だった。6月に入ると一転気温の高い乾燥した天気が収穫終わりまで続いた。開花は、モンドウズの開花開始直後に一度大雨に当たり、一部花ぶるいの被害に遭ったが、その他のブドウは全て順調に終わった。7月中旬には、畑全体が雹混じりの豪雨に襲われたが、幸いブドウのヴェレゾン（色付き）が始まっていなかったことと、雹の粒が小さかったおかげでほとんど被害がなかった。8月に入ると日中の気温が40℃を超える猛暑が数日に渡り続き、一部ブドウ焼けの被害も見られたが、それ以外は昼夜の寒暖の差が常にあり、ブドウは夏の日照りの影響を受けずに健全に完熟まで向かった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

一昨年の2023年に収穫参加を約束したのだが、タイミングが合わずキャンセルとなった。そして、去年再びダカンからオファーがあり、約束を果たすために9月終わりに1日だけ収穫に参加した。

去年2024年は、フランス全土が凶作に見舞われた厳しい年だった。ダカンの収穫前日はジュラの収穫に参加したが、霜とミルデューによりブドウの房がほとんどなく、粒単位での収穫だった。しかも雨の中の収穫と精神的にもきつかった。念のためジュラを発つ前にサヴォワの天気予報を確認したのだが、あいにくの雨マーク。気持ちのあまり乗らないままサヴォワに前日入りした。

そして、迎えた収穫当日！！予報に反して青空が見える快晴に恵まれた♪これはダカンのカーヴの前の畑から撮った写真。(写真①)まさに息を呑むような絶景！向かいに見えるアルプス山脈は前日初雪を観測したばかりで、うっすら雪化粧をした山々とブドウ畑の紅葉のコントラストが美しすぎる！朝は山から下りる澄み切った冷たい空気がピンと張りつめていて、息を吸っているだけでも心と体が清められた感じにさせられた。



(写真①) 目の前にアルプスの絶景が広がるダカンの畑

さて、ダカンのブドウの状況だが、2024年は、春の遅霜や長雨による花ぶるい、雹、ミルデュー、オイディウムなど、例にもれず厳しい年だったようだ。だが、ジャケールやモンドゥーズなど品種によっては予想以上に房が残った品種もあり、トータルで見ると他の地域よりも収量がとれているようだ。

これは今回収穫したジャケールのブドウの写真。(写真②)ブドウの粒や房の大きさはソーヴィニヨンブランとよく似ている。味わいはみずみずしく爽やかで、うっすらタンニンのような渋みのあるのが印象的だった。どの房も写真のように健全で選果の必要がなかった。前日、粒単位の収穫を行ったジュラがまるで嘘かのようにブドウがたわわに実っていた。



(写真②) 完熟し黄金色に色づいたジャケール

次に、これはモンドゥーズの写真。(写真③)モンドゥーズは、ジャケールに比べると房がややスカスカな印象を受けた。アドリアン曰く、本来モンドゥーズはもう少し房が長く実もコンパクトなのだが、去年は開花時の長雨による影響でブドウの結実不良があり、結果、写真のような実の小さい歯抜けな房が多いようだ。ブドウを食べてみると、味わいはみずみずしく、皮はワインのカベルネフランのような野趣溢れる風味がある。ジャケールもモンドゥーズも共通するのは、果汁がバトつくほど甘くなくみずみずしいこと。そして、みずみずしいのにしっかりと味があることだ。



(写真③) 結実不良により粒がまばらなモンドゥーズ

今回、初めてサヴォワの収穫に参加して得た自分なりの発見は3つあった。

1つ目は土着品種の価値。凶作年の2024年は、ダカンの所有する品種の中で一番収量がとれたのはジャケール、そして次はモンドゥーズだった。ちなみに、最も不作だったのはメジャー品種であるシャルドネだった。アドリアン曰く、ジャケール、モンドゥーズのいずれもブドウが晩熟で病気に強い品種とのこと。今回、シャルドネのほとんどが霜とミルデューで壊滅だったのに対し、2つの土着品種はミルデューの猛威にしっかりと耐え抜いた。

90年代かつてのフランスでは、価値が低く伐根の対象とされていた土着品種。私個人もつい10年前までは、土着品種=マイナー品種=品質もそこまで高くない、と思っていた。だが、昨今の温暖化の問題により、フランス各地でそのマイナー品種の価値が再評価され始めている。一方で、そんな温暖化問題とは関係なく昔から地域全体で土着品種が大切にされてきたサヴォワ。巡り巡って時代はまさに今サヴォワの偉大さに気づいた感があり、これからもサヴォワのワインから学ぶことが沢山あると今回の収穫で実感した。

そして、2つ目は、サヴォワの寒暖差のある気候。収穫の始まる朝は、山から下りる冷気により底冷えするほど空気がひんやりしている。だが、日中になると長袖では暑いくらい直射日光が照り付ける。この昼夜の寒暖の差のおかげで、ブドウのフェノールがしっかりと完熟する。結果、あのみずみずしくも味の凝縮したブドウが出来上がる。この山から下りる冷気と日中の焼けるくらいに照りつける直射日光は、現地で収穫したからこそ直接肌で感じられた経験で、もしかしたら全てのサヴォワ地域に共通するのではなく、標高 400m 前後の南東の急斜面にあるダカンの畑が特別なマイクロクリマをつくり出しているのかもしれない。いずれにせよ暑い年でも、反対に涼しい年でもブドウのフェノールが完熟しやすい条件が整っていることを、ワインの味わいからだけではなく、実際現地の肌感覚で感じられたのは一つの発見だった。



(写真④) 急傾斜の畑で収穫をするアドリアン

最後、3つ目は、何と言ってもこの畑の傾斜。(写真④) 写真左に写るアドリアンのように毎回斜面に沿って這うように上って行かないと、滑り落ちてしまいそうなくらいの急傾斜だ。私のような運動不足者には、この傾斜で体を支えることだけで精一杯。開始早々太ももの筋肉が張り、何度バケツを転げ落としてしまったことか…。それくらい今回は役に立たない情けない収穫参加だった。だが、逆に、この傾斜を上がり下がりしてみただけでダカンのブドウの質の良さと貴重さが分かるというか、如何にアドリアンが毎日肉体的に大変な環境の中で畑作業を行っているかが理解でき、彼に対するリスペクトの気持ちが益々強くなった。

太古の昔、海底だったグラニエ山が 13 世紀に崩壊し、その崩壊により散乱した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となったアブルモン地区。その中でも南向きのとりわけ傾斜の急な場所にあるダカンの畑。寒暖差のある気候。セレクションマサールの土着品種。その良質なブドウからできるワイン…。ポテンシャルが低い訳がない！

今回の収穫参加は、この偉大なテロワールに繋がる説明の流れの一部を実際に垣間見ることができ、また、前よりもより深くダカンを理解できる本当に貴重で素晴らしい体験となった。

(2024.9.29.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