

～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 2023 (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。2023年はブドウの晩熟により潜在アルコール度数こそ低かったものの、果汁と酸に恵まれたペティアンにとっての当たり年だった。前年の初リリース時には、シャンパーニュやクレマンにならないガス圧を 4.8bar まで上げたが、アドリアン自身が強い泡立ちを好まないこともあり、今回は彼の嗜好に合わせてガス圧を 3.3bar と低めに抑えた。また、瓶内発酵後の澱を飛ばすだけのガス圧が確保できなかったため、今回はデゴルジュマンを一切行わなかった。澱を残すことで生じるマメのリスクを避け、味わいを安定させるために、熟成期間は 2 年と前年よりも長く取った。出来上がったワインは、泡立ちが優しくフレッシュで、まるで天然の辛口レモネードのような清涼感のある爽やかな味わいに仕上がっている！アペリティフはもちろん、旬の野菜や魚介料理にもよく映え、まるでレモンをひと搾りしたかのような爽快感を添えてくれる一本だ。

AOP ヴァン・ド・サヴォワ アブルモン 2024 (白)

サヴォワの白の代表格にして、ダカンのフラッグシップでもあるアブルモン。2024年は、春の遅霜が収量に多少影響したが、全体的にはブドウが晩熟で、潜在アルコール度数は若干低かったものの、品質的にはじっくりと時間をかけてフェノールが熟した当たり年だった。醸造には、ワインに清涼感と複雑味を与えるために、今回ステンレスタンク以外に、卵型のジャー（炆器）と古樽を使用し、発酵熟成を行なった。出来上がったワインは、エキスがみずみずしく静謐で、優しい甘みにも似たまるで上品な昆布ダシを口に含んだかのような繊細なミネラル感と旨味があり、そのまま五臓六腑の奥まで染み入る！限りなく上品で透明感のある味わいは、良い意味でまったく疲れを感じさせず、思わず何度でも口に運んでしまいそうな無限ループの危うさがある！これぞ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！

VdF シュエット 2024 (白)

冷涼感が特徴のサヴォワのシャルドネ「シュエット」。2024年は全体的に雨が多く、早熟のシャルドネは収穫時の腐敗果に悩まされた。ヴェレゾン前は病気対策もしっかりと行ない、豊作も期待したが、収穫直前の暑さでブドウの実が一気に水を貯え始めたため裂果が始まり、腐敗が蔓延するリスクが一気に高まった。急きよ、腐敗が広がる前に早めの収穫に踏み切り、畑で厳格な選果を行なった結果、全体の 7 割のブドウを救うことができた。醸造は、前回 600L の卵型樹脂タンクを使って仕込んだが、今回は収量が 400L ギリギリだったため、古樽 400L を使用した。また、ウィヤージュに使うシャルドネがなかったので、代わりにアブルモンのジャケールで目減り分を補填した。出来上がったワインは、爽やかかつエレガントで、ダシのようなみずみずしいエキスが染み入るような上品な味わいに仕上がっている！嫌味にならない程度にほんのりと香る樽のフレーバーとの塩梅も絶妙で、アブルモン同様に石灰だけを抽出したかのような究極のミネラル感がたまらない！この染み入るような優しい味わいは、ラクレットなどのサヴォワの伝統料理はもちろん、素材を活かした日本料理とも相性が良さそうだ。

AOP ヴァン・ド・サヴォワ アントレピド 2024 (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で、別名ルーセット、あるいは「ブドウの女王」とも呼ばれる。2024年は春の寒波の影響で、シーズン初めからブドウの房が少なかった。だが、そのおかげで病気の発生もほとんどなく、フェノールのしっかり熟した高品質なブドウを収穫することができた。醸造は、前回ジャー（炆器）だけで仕込んだが、今回はジャーだけでなく、ワインにふくよかさを与えるために半分樽を使用した。出来上がったワインは、ピュアかつエレガントで、きれいな酸と澄んだダシ感が心地よく、みずみずしいエキスにふくよかさが調和した完成度の高い仕上がりとなっている！また、アルコール度数 10.5%とは思えない飲みごたえと、クリスタル感あふれる上品さは、ブドウのポテンシャルの高さを十分に物語っている。まさに、Reine des cépages (ブドウの女王) の名にふさわしい、究極の薄ウマワインだ！

VdF オリジン 2024 (マセラシオン)

アブ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のがこの「オリジン」だ。2024 年は雨が多く日照量の少ない年だった。前年はマセラシオンを 20 日間行なったが、今回は梗の青さが味わいに出ないように、10 日間で切り上げた。また、スレンダーな酒質にふくよかさを与えるため、熟成には 400L の樽を使用した。出来上がったワインは、まるでダイレクトプレス白ワインのようにピュアでクリスタル感あふれる味わいに仕上がっている！余韻にはほんのりとしたタンニンが感じられ、アブルモンのジャケールと比べるとオリジンの方が芳醇で落ち着いた佇まいを見せるが、スタイルとしてはほぼ白ワインに近い。マセラシオン特有のケバケバしさはなく、かといってダイレクトプレス白よりも複雑で奥行きがあり、両者の長所がみごとに融合した非常に魅力的な一本だ。

VdF マムット 2022 (マセラシオン) ☆再入荷☆

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)で、好評につき今回残り少ない最後の在庫をおかわりした。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。アブ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 2024 (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。2024 年は雨が多く、ミルデューなどの病気が蔓延するリスクがあったものの、適切な防除に加えて土着品種の高い耐病性にも助けられ、ブドウはほぼ無傷のまま収穫を迎えることができた。醸造においては、前年はマセラシオン・カルボニックで仕込んだが、今回は涼しい年のブドウであることを踏まえ、梗のエグミが出ないように注意しながら数回のフラージュ(ブドウを軽く押しつぶす作業)を施し、色の抽出を意識した。出来上がったワインは、ピュアかつチャーミングで、みずみずしい果実味が口の中にスッと溶けていくような優しい味わいに仕上がっている！キュートな酸とのバランスも絶妙で、ダカン曰く、トム・ド・サヴォワチーズとの相性が抜群とのこと。土着品種の可能性を感じさせる一本だ！

VdF ファス・ノール 2024 (赤)

シラーと近縁の品種でサヴォワの赤を代表するモンドゥーズ。アルコール度は低く、繊細でスパイシーかつ冷涼感のある味わいを備え、長期熟成にも耐える魅力を持っている。2024 年は春の遅霜や長雨による病気蔓延のリスクがあったものの、適切な防除に加え、ブドウ本来の高い耐病性と腐敗に強い晩熟品種の特性にも助けられ、満足のいく収量を確保することができた。醸造は、発酵をスムーズに進めるため、まず 20%のブドウを除梗してタンク内で Pied de Cuve (酒母)をつくり、その上に全房のブドウを重ねてマセラシオン発酵を行い、熟成には古樽を使用した。出来上がったワインは、みずみずしく清涼感があり、コクのある果実味が体に染み入るような優しい味わいに仕上がっている！キュートな酸と余韻に残る柔らかなタンニンも心地よく、2024 年という涼しい年の特徴がみごとに反映されている。モンドゥーズはミレヅムによってはタンニンの収斂味が強く、飲み頃までに時間を要することがあるが、2024 年は今まさに「飲み頃」を楽しめるベストの状態にある！ちなみに、ワイン名は、急勾配の畑をマッターホルンの北壁=Face Nord (ファス・ノール)になぞらえて名付けられている。

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ラがかかった。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月中旬に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、モンドウー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。

2024年は雨が多く、日照量の少ない年だった。冬は暖冬で降雨が多く、ブドウの芽吹きも早まった。4月初旬には気温が氷点下まで下がる寒波が訪れ、ジャケールの一部が霜害を受けた。その後も多雨で気温の上昇しない日が続き、アルテスは花流れを起こし、その他の品種もミルデューのリスクにさらされた。適切な防除により病害は最小限に抑えられたものの、散布回数は例年のほぼ倍に達した。夏に入るとようやく強い日差しが戻り、ブドウの成長は一気に加速した。しかし7月末から再び気温が下がり、雨の多い不安定な天候が続いた。9月に入り気温は再び上昇したものの、シャルドネなどの早熟品種は水分を吸いすぎて裂果が進み腐敗が始まり、またその他の品種も収穫をギリギリまで引き延ばしたが、糖度がなかなか上がらなかった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

1月下旬に、今回リリースするワインのサンプル引き取りと、カーヴで熟成中の2025年ヴィンテージの状態を確認するためにダカンを訪れた。出かける2週間前にはフランス北部や山岳地帯で大雪が降ったため、万が一に備え車をスノータイヤに履き替え、万全の態勢でサヴォワへ向うことにした。サヴォワへ向かう道中は外気温が0℃前後まで下がり、濃い霧が一带を覆って視界はほとんど確保できなかった。「今回は壮大なアルプス山脈の景色は見られないかもしれない…」と半ばあきらめモードで進んでいたが、サヴォワ県に入る頃から霧が少しずつ晴れ始め、一瞬だがダカンの石灰土壌の源となるグルニエ山を奇跡的に拝むことができた。(写真①) 雪化粧をまとったグルニエ山を見るのは今回が初めて。霧の上に頭ひとつ抜けてそびえる荘厳な姿は、圧巻でありながらどこか神秘的で、見る者を強く惹きつける。このグルニエ山が13世紀に大崩落し、現在のアプルモンの土壌の源となったことを思い浮かべながら山を眺めると、歴史のロマンが一層掻き立てられる。



(写真①) 雪化粧したアプルモンを代表するグルニエ山

夕方、無事ドメーヌに到着。すでに日没が近かったこともあり、まずは畑を簡単に確認し、その後はカーヴでの試飲をメインに進めた。(写真②)はカーヴの目の前の急斜面にあるジャケールの畑。畑をよく観察すると、雑草が



ほとんど生えていなかった。「冬のこの急斜面で、わざわざ土起こしをしたのか」と思いきや、実際は羊がすべて食べ尽くしたのだという。ダカンによれば、今年から試験的に畑で羊の放牧を始めており、羊は彼の知人である放牧農家から借りてきたものだそうだ。放牧農家にとっては雑草が天然の飼料となり、ダカンにとっては早い段階で雑草を除去でき、さらに羊の糞が畑の肥料にもなるという、まさに一石三鳥のエコシステムだ。地味ながらも、こうした新しいチャレンジに、ダカンのワインづくりへの真摯な姿勢と品質向上への努力が垣間見える。

(写真②) 羊が全て雑草を食べ終わったジャケールの畑

さて、カーヴに戻り早速 2025 年のワインを一通り試飲した。(写真③)ダカンによると、2025 年は四季を通じて気候が安定し、収量にも恵まれた当たり年だったという。近年頻発している霜害はほとんどなく、春の天候も安定していたため開花がスムーズに進み、それが収量増につながった。また、フランス全土が二度の猛暑に見舞われたものの、山岳地域であるサヴォワでは猛暑の影響がなく、果実の成熟は理想的なバランスで進んだそうだ。試飲

してみて改めて思うのは、完全 SO₂ 無添加でノンフィルターとは思えないほど、ダカンのワインがどれもエレガントで端正にまとまっていること。そして、アルコール度数が優しいのに、全てのワインに染み入るような味わい深さがあることだ。これはひとえに、過酷とも言える傾斜を持つ良質な畑と、彼の並々ならぬ畑仕事の努力の賜物でもあるが、それに加えてカーヴの清潔さも大きく関係しているのだと思う。実際に彼のカーヴを訪れるとよく分かるが、ガレージのような素朴な造りでありながら、内部は驚くほど清潔感に溢れている。個人的には、ブルゴーニュの巨匠フレデリック・コサルに然り、クラシック好きをも惹きつける SO₂ 無添加のつくり手には、総じてカーヴが驚くほど清潔に保たれているという共通点があると感じている。



(写真③) ガレージのようなカーヴだが清潔感がありきちんと整理されている

現在、世界的な不況も相まって、フランスのナチュラル界ではますます Vin Propre (清潔感のあるワイン) への需要が高まっている。今回ダカンは、1 月末にロワールで開催されたサロン「L'Autre Rendez-Vous」に参加していたが、後日その結果を聞くと、この不況下にもかかわらず、フランスをはじめイタリア、カナダ、スウェーデンなどで新規顧客を獲得できたという。経済とは別に温暖化の影響が深刻化するフランスのナチュラルにおいて、無添加で酸の際立つ Vin Propre をつくるダカンは、今後さらに注目を集める存在になるかもしれないと、今回の試飲を通じて強く感じた。

(2026.1.22.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