

Dão

António Madeira

アントニオ・マテイラ

地域：Dão, Portugal ダオン、ポルトガル

地区、村：Serra d'Estrela

醸造・栽培責任者：António Madeira アントニオ・マテイラ

Instagram：<https://www.instagram.com/dao.antonio.madeira/>



【ワイナリーと造り手について】

アントニオ・マテイラの父は 1970 年代はじめに、サラザールの独裁政権から逃れてポルトガルのダオンからフランスに移民。1974 年に独裁政権が倒れて民主化された後は定期的にダオンの実家に帰省するようになった。1978 年にパリで生まれ、パリ育ったアントニオは、やがてダオンに帰省した時知り合った妻とパリで家庭を築き、大手企業のエンジニアとしてパリで働いていた。やがてフランスの優れたワインと自然派ワインムーブメントに魅了されていき、ワインに最大の情熱を傾けてのめり込むようになる。両親の出身地ダオンが、かつてポルトガルを代表するワイン産地であり、ポルトガルのブルゴーニュとも言われていたことを知った。だが、その地域は過去 30 年間にわたり耕作放棄されるブドウ畑が増える一方の、凋落のさなかにあった。

「私は何か自分に出来ることはないかと、祖父母の村とその周辺の土地を研究し始めました。ブルゴーニュの修道士たちを見習ってブドウ畑地図を作成し、村の年配者たちから話を聞き情報を集めました。そしてダオンの花崗岩質の土壌、高地、樹齢の高さという特徴を生かせば、極めてエレガントで上品なワインを作れるはずだと考えるようになったのです」。2010 年、3 年間剪定されず放置され荒れ放題となっていた樹齢約 50 年のブドウ樹が育つ約 1ha の畑に出会い、アントニオはワイン造りを始めた。当初はパリに住み続け、アントニオの義父が収穫期以外のブドウ畑とセラーの管理を手伝ってくれていたが、2017 年 7 月アントニオはパリの家売り払い、妻子とともにダオンに移住。ワイン造りに全力を注いでいる。

パリでも東京でもニューヨークでも、グラスに鼻を近づけるとエストレーラ山脈のさまざまな要素---風景と花崗岩、花、樹脂、松、香草など---が脳裏に蘇る。そんなワインを目指しているという。

【畑と栽培について】

バイオダイナミック農法、馬で耕作。樹齢 50~120 年以上。

現在 6 つの村の 23 区画のブドウ畑合計 6ha を所有し、他に 2ha を借りている（合計 8ha）。ほとんどは標高 500~600m のエストレーラ山脈の裾野に位置している。栽培する地場品種は 45 種類以上。また、生産の 5 分の 1 は買いブドウ（ベーシック・キュヴェ用）。

Dão

【セラーと醸造について】

- ・ 2018 年に新しい醸造施設に移転。それまでは義父のガレージなどを使わせてもらっていた。
- ・ 白ワイン：野生酵母による醗酵を古樽とステンレスタンクで行い、2 年目は全量ステンレスタンクで熟成。2022 年から 2 週間 CO2 下でスキンコンタクトを少量行うようになった。
- ・ 赤ワイン：ラガール（開放発酵槽）で野生酵母醗酵し、熟成。
- ・ 当初は乳酸発酵を抑制しようと試みていたが、ピュリニーの友人の助言で 2015 年からは容認している。
- ・ 清澄は行わずフィルターも通さない。二回目の冬でワインは自然に安定する。
- ・ 亜硫酸は必要な場合のみごく微量、醸造の終わり近くに添加。それ以外の介入はしない。

◆ベーシック・キュヴェ

ティント、ブランコ

地元の小規模栽培家が育てたブドウを購入して醸造したベーシック・キュヴェ。

ヴィニャシュ・ヴェーリャシュ

村名ワインと同等の位置付け。土着品種約 20 種類以上のブレンド。

Dirk Niepoort のプロジェクトワイン。 [Niepoort - António Madeira \(niepoort-vinhos.com\)](http://niepoort-vinhos.com)

◆ブルミエ・クリュ

ア・パリエイラ (A Palheira)

樹齢 60~100 年の古木、最良のブドウ畑からのブレンド。

20 種類以上の品種を使うがバガの比率が多い。

◆グラン・クリュ

オス・グラニートス (Os Granitos)

樹齢 100 年以上の古木の区画、20 種類以上の品種だがジャエン主体。

ヴィニャ・ダ・セラ (Vigna da Serra)

樹齢 100 年以上の古木、標高 600m 以上の山岳地帯にある区画。

品種 20 種類以上だがティンタ・アマレラ主体。

ア・センテナリア (A Centenaria)

樹齢 130 年以上の区画、40 種類以上の品種でジャエン主体。

ア・リベルダーデ (A Liberdade)

亜硫酸無添加キュヴェ。

アインダ (Ainda)

白と赤、約 40 種類のブドウを混植混醸した伝統的ワイン（パリエーテ）。

- ・ ブドウ畑と醸造所の両方に関して、赤ワインではジュール・ショーヴェとアンリ・ジャイエ、白ワインではアンヌ＝クロード・ルフレーヴとリシャル・ルロワの影響を受けているとアントニオは言う。