

Dão

António Madeira

アントニオ・マデイラ

地域：Dão, Portugal ダオン、ポルトガル

地区、村：Serra d'Estrela セッラ・デストレツラ

醸造・栽培責任者：António Madeira アントニオ・マデイラ

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・マデイラの父は 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。

【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 年以上の古樹の畑を選んで購入し、6 つの村に 23 区画のブドウ畑合計 6ha を所有し、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】

ワインを造り始めてから7年間は義父に借りたガレージのようなスペースでワイン造りをしていたが、2018年によろやく新しい醸造施設に移転することができた。壁の分厚い古い建築物というわけにはいかなかったが、広いスペースと設備の整った機能的なセラーである。



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・ルフレヴとリシャル・ルロワのワインを飲んだ時に衝撃を受けたと話しつつも盟友のレイシュ・ロペシュとフランス各地のいわゆるナチュラルワインの生産者も訪問し、その際にクルトワやオヴェルノワも訪問している。白ワインは野生酵母による醗酵を古樽とステンレスタンクで行い、熟成2年目からは全量ステンレスタンクで熟成。2022VTから2週間CO2下でのスキンコンタクトを一部行っている。赤ワインは開放発酵槽で野生酵母醗酵し、熟成。冬を2回超すことで、ワインは十分に安定するので、清澄やろ過は必要ない。亜硫酸は瓶詰前に添加。

◆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。

ヴィニヤシュ・ヴェーリヤシュ

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)

◆アントニオの考えるプルミエ・クリュ相当の畑

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。

◆アントニオの考えるグラン・クリュ相当の畑

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。

Dão

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)。