

Dão

António Madeira アントニオ・マテイラ









ポルトガルのダオンからフランス・パリに移り住んだ両親のもとに1978年に生まれたアントニオ。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った事を知り、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るうちに、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造ることができるはずだと考えるようになった。

2010年に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、ワイン造りを始める。当初はパリに住み、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月に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。

畑ではピオディナミ農法を採用し、馬で耕作。樹齢は50～120年を超えるものもある。現在6つの村23区画、計6haのブドウ畑を自身で所有し、他に2haを借りている。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、栽培する土着品種は45種類以上。亜硫酸は必要な場合のみごく微量、醸造の終わりに近くに添加し、無濾過無清澄で瓶詰め。それ以外の介入はしない。培養酵母など化学物質は一切使わない自然な醸造。

○Dão - Branco ダオン ブランコ				
	<p>畑</p> <p>品種：エンクルザード、ピカル主体、その他18種類ほどの土着品種 植樹：1995年/80%が若木（品種別に栽培）、20%が古木（混植） 位置：標高500m、方角は様々 土壌：花崗岩</p>	<p>醸造</p> <p>ブドウは早朝に収穫し、除梗してから圧搾、果皮と果汁は3～4時間炭酸ガスで酸化を防ぎながら圧搾タンクの中でマセレーション 圧搾された果汁をステンレスタンクに移し24時間静置 その後ステンレスタンク(70%)と古樽(30%)に移して発酵後、14か月間熟成</p>	<p>備考</p> <p>除草剤を使わない小規模農家から購入したブドウで醸造。 2022年は非常に乾燥した年で、発酵が難しく、発酵を終わらせるために果皮浸漬を行い、酵母の養分となる窒素を果皮から抽出した。淡い黄色の色調、透明感があり、ハーブやスパイス、穀物を思わせる表情豊かな香り。塩味を損なわないために、ろ過や清澄は一切行っていない。</p>	
○Dão - A Liberdade Branco ダオン ア・リベルダーデ・ブランコ				
	<p>畑</p> <p>品種：ピカル、エンクルザード、セルシアル主体、その他の土着品種 植樹：1995年 位置：標高500m 土壌：花崗岩</p>	<p>醸造</p> <p>ブドウは早朝に収穫し、除梗してから圧搾、果皮と果汁は3～4時間炭酸ガスで酸化を防ぎながら圧搾タンクの中でマセレーション 圧搾された果汁はステンレスタンク(50%)と容量600Lの古樽(50%)で発酵後、14か月間熟成 亜硫酸無添加</p>	<p>備考</p> <p>「リベルダーデ (=自由)」とあるワインは亜硫酸無添加。アントニオと彼のチームが栽培したブドウから醸造。2022年は乾燥した厳しい年であり、ヴィンテッジ全体で発酵を含む様々な困難があったにもかかわらず、ワインはアントニオが自信を持てる仕上がりとなっている。</p>	
○Dão - Vinhas Velhas Branco ダオン ヴィニャシュ・ヴェーリャシュ・ブランコ				
	<p>畑</p> <p>品種：シリア、フェルナオン・ピレシユ、ピカル、エンクルザード、セルシアル、アリント、マルヴァジア・フィナ他 植樹：1890～1970年 位置：標高500～700m、様々な方角 土壌：花崗岩</p>	<p>醸造</p> <p>マセレーション4時間 500/600Lの木樽とステンレスタンクで野生酵母とともに醗酵 一部を古樽、一部をステンレスタンクで1年間熟成 その後、全量ステンレスタンクに移しさらに1年間熟成</p>	<p>備考</p> <p>使用される土着品種は約20種類で、すべて赤品種と混植されている。</p>	
●Dão - Ainda Palhete ダオン アインダ・パリエーテ				
	<p>畑</p> <p>品種：ジャエン、バガ、フェルナオン・ピレシユ主体、約40種の土着品種 植樹：1890～1970年 位置：標高500m、様々な方角 土壌：花崗岩</p>	<p>醸造</p> <p>マセレーション15日間 ラガール（開放発酵槽）とステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクで9か月間熟成</p>	<p>備考</p> <p>パリエーテと呼ばれるポルトガルの伝統的な混植混醸のワイン。 白ブドウと黒ブドウあわせて約40種類が混植されている畑の、フィールド・ブレンド。</p>	

	<p align="center">● Dão - Tinto ダオン テイント</p>		備考	<p>地元の小規模栽培家が育てたブドウを購入し醸造したベーシックキュヴェ。</p>
畑	<p>品種：アルフロシェイロ、バガ、ジャエン主体、20種以上の土着品種 植樹：1940～2000年 位置：標高500m、様々な方角 土壌：花崗岩</p>	<p>醸造 マセレーション15日間 ラガール（開放発酵槽）とステンレスタンクで醗酵 古樽（フレンチオーク）で15か月間熟成</p>		
	<p align="center">● Dão - A Liberdade Tinto ダオン ア・リベルダーデ・テイント</p>		備考	<p>トゥリガ・ナシオナル主体の赤ワイン。瓶詰めまで亜硫酸無添加の実験精神旺盛なキュヴェ。 A Liberdade = 自由。</p>
畑	<p>品種：トゥリガ・ナシオナル70%、その他土着品種30% 植樹：1990年、1960年 位置：500m、西向き 土壌：花崗岩</p>	<p>醸造 マセレーション15日間 ラガール（開放発酵槽）で醗酵 ステンレスタンクで9か月間熟成</p>		
	<p align="center">● Dão - A Palheira ダオン ア・パリエイラ</p>		備考	<p>樹齢60～100年の古木の最良の畑からのブレンド。</p>
畑	<p>品種：バガ主体、20種以上の土着品種 植樹：1920年代、1960年代 位置：標高500m 西向き・北西向き 土壌：花崗岩</p>	<p>醸造 マセレーション15日間 ラガール（開放発酵槽）で醗酵 500Lの古樽（フレンチオーク、オーストリアンオーク）で20か月間熟成</p>		
	<p align="center">● Dão - Os Granitos ダオン オシュ・グラニートシュ</p>		備考	<p>アントニオ・マデイラの単一畑のひとつ。樹齢100年前後の区画にジャエンを主体とした20品種以上が栽培されている。</p>
畑	<p>品種：20種類以上の土着品種 植樹：1930年頃（樹齢100年前後） 位置：標高500m、北・西向き 土壌：3000平方メートルの区画に5種類の花崗岩土壌が混じる</p>	<p>醸造 小規模なラガールで2週間マセレーション発酵 容量500Lの古樽で18か月間熟成</p>		
	<p align="center">● Dão - A Centenária ダオン ア・センテナリア</p>		備考	<p>アントニオ・マデイラの単一畑のひとつ。樹齢130年以上の40品種を超えるブドウが栽培されている最上の区画。</p>
畑	<p>品種：ジャエン主体（古いクローン）、その他40種類以上の土着品種 植樹：1800年代後半（樹齢130年前後） 位置：標高500m、南向き 土壌：花崗岩</p>	<p>醸造 小規模なラガールで2週間マセレーション発酵 容量500Lの古樽で18か月間熟成</p>		
	<p align="center">● Dão - Vinha da Serra ダオン ヴィーニャ・ダ・セッラ</p>		備考	<p>アントニオ・マデイラの単一畑のひとつ。標高600mのセラ・ダ・エストレーラの山中、西向きの斜面に位置する、100年の歴史を持つ小さなブドウ畑。標高がもたらす冷涼な気候と、西向きの陽当たりによる成熟の促進が特有のバランスを生み出している。細やかな土壌を思わせる繊細なタンニン。</p>
畑	<p>品種：ティンタ・アマレラ主体、その他20種類ほどの土着品種の混植 植樹：1930年頃（樹齢100年前後） 位置：標高600m、西向き 土壌：細かい砂質の花崗岩</p>	<p>醸造 小規模なラガールで2週間マセレーション発酵 容量500Lの古樽で18か月間熟成</p>		