



## Domínio do Açor

### ドミニオ・ド・アソール

地域：Dão, Portugal ダオン、ポルトガル

地区、村：Terras de Senhorim, OLIVEIRA DO CONDE

醸造・栽培責任者：

Guilherme Corrêa, João Costa, Luís Lopes

ギリエルメ・コレア、ジョアオン・コシュタ、ルイシュ・ロペシュ

HP: <https://dominiodoacor.com/>



#### 【ワイナリーと造り手について】

2020年、ワイン愛好家・コレクターのブラジル人10人のグループが、ポルトガルでブルゴーニュに比肩するワインを造ることを目指し、ダオンに集まった。ポルトガル在住のブラジル人ソムリエで、ワイン業界で約30年働き、2度ブラジル最優秀ソムリエに選ばれたギリエルメ・コレアを中心に、プロジェクトにふさわしい物件を探した結果、オリヴェイラ・ド・コンデの町に隣接する森に囲まれたキンタ・メンドス・ペレイラ (Quinta Mendes Pereira) に会う。そこは樹齢60年以上の古木が残るブドウ畑がケルト人やローマ人の遺跡に囲まれており、文化的・歴史的魅力に満ちた環境にあった。

このワイナリーが位置するテラシュ・デ・セニョリム (Terras de Senhorim) はワイン生産地域ダオンのほぼ中央にあり、2つの川 (ダオン川とモンデゴ川) の間に位置し、他よりも冷涼なメソクリマを享受している。土壌は花崗岩起源の砂質・砂壤土。有機物に乏しく水分保持能力が弱く、植物は生育を抑制され、自然に収量が低くなる。

ギリエルメ・コレアを経営責任者として、醸造責任者のジョアオン・コシュタと醸造コンサルタントのルイシュ・ロペシュの3人がビジョンを共有し、ブルゴーニュに勝るとも劣らないワインを醸造して生産地域ダオンを再興することを目指している。最初の生産年は2021年。その年の5月にこの農園を取得し、プロジェクトの名をフランス語の「ドメーヌ」にちなんで「ドミニオ」とし、ブドウ畑から見える、地域の気候を作っているアソール山脈の名をとって「ドミニオ・ド・アソール」とした。ちなみにアソールはオオタカ (鷹) を意味する。

#### 【土壌・品種と栽培について】

土壌：

チリのMr.テロワールことペドロ・パラ (Pedro Parra) という、著名な土壌の専門家を雇って畑の地質を詳細に調査し評価した。所有する24haのうち12haあるブドウ畑は25の区画に分かれており、それぞれの粒度分布と土壌の電磁気伝導率の調査結果から、パラはそのうち半数以上がグラン・クリュカブルミエ・



クリュに相当すると評価した。

「花崗岩は石英が多いことを意味し、石英はエネルギーと多孔性を意味する。多孔性は空気を含み、根を深くまで伸ばし、水の供給を助けて生命活動を支援する。それは単純に聞こえるが、この組み合わせはあまり頻繁には得られない。花崗岩は非常に健康的で深い根を作り出す」という。それがフレッシュでミネラル感のある、優雅でテロワールを感じさせ、かつ飲み疲れしないワインの醸造を可能にしている。

品種：

トゥリガ・ナシオナル、アルフロシェイロ、ジャエン（スペインのメンシア）、エンクルザードをはじめ、ティンタ・ピニエイラ（ルフェテとも）、アルヴァラン、バスタルド（ジュラのトルソー）、セルシアル、ウヴァ・カン、ルジディオなど。

栽培：

2024年までに有機栽培へ転換する。バイオダイナミック農法を採用している。仕立て方、土壌と養分管理、生物多様性などに今後取り組んでいく。「生きた土壌はミネラル感あふれるワインを産み、これがダオンと地球の未来への貢献となると信じている」と経営責任者のギリエルメ・コレア。

### 【セラーと醸造について】

「手をかけない醸造を放任に混同するべきではない。ワインは、ブドウ果汁と酢の間の一瞬にすぎない。人間の知識と経験なしには、ワイン、とりわけテロワールを表現する偉大なワインを語ることはできない。そこで、ワインがテロワールを透明に表現できるよう、必要な介入のみを行う本物の醸造家の感性が重要となる。最悪の介入は不介入だ！」と、醸造コンサルタントのレイシュ・ロベシュは言う。

ドミニオ・ド・アソールでは可能な限りダオンの伝統を尊重している。赤ワインの一部には花崗岩で造られたラガール（開放発酵槽）の使用、野生酵母での醗酵、白赤ともにオーク樽熟成などがそれにあたる。樽の選択は極めて重要で、世界最高の樽職人の樽だけを使うようにしている。アトリエ・サントル・フランス、デュシオー、シュトッキンガー、フランソワ・フレール、ダミー、トレモー、エルミタージュ、タランソー、ガルベロットなど。新樽比率は全体に対し非常に低い。

醸造はブドウの適切な熟度、穏やかな醗酵を基本としている。実験的に、果梗を混ぜたり全房で発酵したりしているが、決まったルールに縛られず、毎年、各ブドウ品種と区画で試行錯誤する。

亜硫酸の使用は必須と考え、ホメオパシー的思考に基づき極微量の添加に留めている。熟成とボトリングが、この有用な化合物の欠乏や過剰によって損なわれることがあってはならない。しかし「還元的」醸造では、品質や香味面での障害が生じない範囲で亜硫酸濃度を低く保つ。



ルイシュは言う。「各区画を完全に理解することが重要だと思う。今年はラガールでトゥリガ・ナシオナルとアルフロシェイロと一緒に醸造したが、この混醸が上手く行った。その結果、ワインを後からブレンドする必要がなく、一体感を伴う。私たちの仕事の目標の一つは、区画の味を「予測」して混醸することで、醸造は自然なプロセスをサポートするものであり、瓶詰め前の人為的なブレンドは醸造の本質ではないと思う。テロワールの表現には、あれこれ手を出さない醸造が基本だ。たとえあらゆる実践がテロワールのパターンに影響を与えるとしても、単純さを基調とし、収穫前の果汁試験、発酵前の醸造管理、その後の熟成で使用する容器の種類と特性を決定するための日々の試験を重視する醸造が重要だ」。