



Domínio do Açor

ドミニオ・ド・アソール



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・コレアを中心に始まったプロジェクト。ポルトガルでブルゴーニュに比肩しうるワインを造ることを目指し、集まった。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レイシュ・ロベシュの2人がギリエルメとビジョンを共有し、ワイン造りに励む。

ワイナリーが位置するテラシュ・デ・セニヨリムはダオンのほぼ中央にあり、ダオン川とモンデゴ川の間に位置し、他よりも冷涼な環境。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。畑はビオディナミを採用し、2024年までに有機栽培へ転換する。

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、野生酵母での醸酵、白赤ともにオーク樽熟成などがそれぞれにあたる。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。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、穏やかな発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、ホメオパシー的考えに基づき極微量の添加に留めている。

○Dão - Domínio do Açor Branco ダオン ドミニオ・ド・アソール・ブランコ		備考
	<p>煙</p> <p>品種：セルシアル・ブランコ、マルヴァジア・フィナ、エンクルザード 植樹：1990年、2003年 土壌：花崗岩（シルト、石英等がよく混ざり合った土壌）</p> <p>醸造</p> <p>除梗したブドウを圧搾し、24時間コールドマセレーション エンクルザードの約20%を木樽で、残りはステンレスタンクで野生酵母とともに醸酵、マロラクティック醸酵あり 澱とともに11か月間熟成</p>	
○Dão - Vinha Celta Bical ダオン ヴィーニャ・セルタ・ビカル		備考
	<p>煙</p> <p>品種：ビカル100% 植樹：1961年 位置：標高290m、南・南西向き 土壌：花崗岩（シルト、石英等がよく混ざり合った土壌）</p> <p>醸造</p> <p>除梗したブドウを圧搾し、野生酵母とともに木樽で醸酵、マロラクティック醸酵あり 古樽で11か月間熟成 フィルターなし</p>	
○Dão - Encruzado ダオン エンクルザード		備考
	<p>煙</p> <p>品種：エンクルザード100% 植樹：1990年 位置：標高290m、南・南西向き 土壌：花崗岩（シルト、石英等がよく混ざり合った土壌）</p> <p>醸造</p> <p>除梗したブドウを圧搾し、野生酵母とともに木樽で醸酵、マロラクティック醸酵あり 木樽で11か月間熟成 フィルターなし</p>	
○Dão - Vinha Ruína - Cerceal Branco ダオン ヴィーニャ・ルイーナ セルシアル・ブランコ		備考
	<p>煙</p> <p>品種：セルシアル・ブランコ100% 植樹：1990年 位置：標高290m、西向き 土壌：花崗岩（シルト、石英等がよく混ざり合った土壌）</p> <p>醸造</p> <p>除梗したブドウを圧搾し、野生酵母とともにステンレスタンクで醸酵、マロラクティック醸酵あり ステンレスタンクで13か月間熟成</p>	

		●Dão - Vinha Celta Jean			
		<p>品種：ジャエン100% 植樹：1990年 位置：標高290m、南・南西向き 土壌：花崗岩（シルト、石英等がよく混ざり合った土壌）</p>	<p>醸造 約70%除梗したブドウを破碎し、手作業でのピジャージュを行いながらラガール（開放発酵槽）で9日間のセミ・カーボニック・マセレーション、マロラクティック醗酵あり 果皮とともに古樽で11か月間熟成</p>	備考	<p>ジャエンはスペインではメンシアと呼ばれる品種。 亜硫酸は瓶詰め前に少量添加。</p>
		●Dão - Tinta Pinheira			
		<p>品種：ティンタ・ピニエイラ100% 植樹：1990年頃 位置：標高290m、南・南西向き 土壌：花崗岩（シルト、石英等がよく混ざり合った土壌）</p>	<p>醸造 除梗したブドウを破碎し、手作業でのピジャージュを行いながらタンクで12日間のマセレーション、マロラクティック醗酵あり 澱とともに木樽で16か月間熟成</p>	備考	<p>ナスセンテ（Nascente）の畑の中の限られた区画のブドウを使用。 ティンタ・ピニエイラはトゥリガ・ナシオナルとDNAにつながりがある品種で、極端に晩熟なこと、色調が薄いことから、その昔ポートワイン産業から見捨てられた品種。しかしドミニオ・ド・アソールでは高い生産性と潜在アルコール度数の低さ、優れた酸味などから、最もポテンシャルの高い品種のひとつと考えている。 亜硫酸は瓶詰め前に少量添加。</p>