



国・地域	: Portugal, Dão	ポルトガル、ダオン
地区、村	: Oliveira do Conde Guilherme Corrêa	オリヴェイラ・ド・コンデ ギリエルメ・コレア
醸造・栽培責任者	: Luís Lopes João Costa	ルイシュ・ロペシュ ジョアオン・コシュタ
HP / SNS	: https://dominiodoacor.com/	

ワイナリーと造り手について

ドミニオ・ド・アソール (Domínio do Açor) は、ダオン地方ヴィゼウ県カレガル・ド・サル市の小村オリヴェイラ・ド・コンデに拠点を置く。ケルト～ローマ時代の痕跡が多く残る歴史景観の中に位置し、敷地内にも古道や石車、ローマ時代の湧水跡など農耕に由来する遺構が見られる。村の語源は「湿地の深い土地」を意味する“ulveira”に由来し、中世には当時の王様から勅許を受けるほど農業とブドウ栽培が栄えてきた地域だとされる。

ワイナリー名は、周囲の山系とサブリージョンの個性を想起させる「Açor (アソール

山地)」と、ブルゴーニュにおける“Domaine”の概念（自社畑・テロワール表現・環境と土地への敬意）を重ねたもの。目指すのは、エレガンス・フレッシュネス・花崗岩由来のミネラルリティを備えた「ダォンの偉大なワイン」であり、地域・生産者・自然の調和を目指し、土地全体の価値を高めることにある。そしてこのプロジェクトの中核を担うのは次の3名だ。



ギリエルメ・コレア：ポルトガル在住のブラジル人ソムリエで、サービス業/ワインの輸入・流通業/執筆など過去30年に渡りたずさわり、2度ブラジル最優秀ソムリエに選ばれたこともある。2020年、ブラジルのワイン愛好家やコレクター仲間と、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、このプロジェクトを立ち上げた。ワイナリー運営から生産・販売まで横断的に指揮する人物。

ルイシュ・ロペシュ：ダォン地方でコンサルタントと自らの少量ワイン生産を両立する醸造家（ラシーヌ取り扱い）。ブルゴーニュやドイツ、ダォンで培った経験をベースに、ダォンの可能性を最大限に引き出す手法の確立を探求する。

ジョアオン・コシュタ：彼もまたダォンで小規模な自社ワイナリーを持つワイン生産者である（ラシーヌ取り扱い）。同地域の農家の出身で、イタリア、スイス、ポルトガルで醸造家としての経験を積み、ドミニオ・ド・アソールではワイナリー常駐の醸造家・栽培家として生産に関わる。

畑と栽培について

ダォンの特異性は、四方を山脈に囲まれた地形により海の影響を遮り、標高と冷涼さ、そして花崗岩土壌のミネラルリティを備える点にある。とりわけアソール山地は自社畑からも望める山塊で、森や滝を有する環境が、地球温暖化下でもクラシックなブルゴーニュのようなスタイルのワインを作ることができる。

畑の管理はバイオリジック農法、バイオダイナミック農法を実践し、土壌の通気・栄養、生物多様性の促進、仕立ての再設計などに取り組む。「良いワインは生きた土か

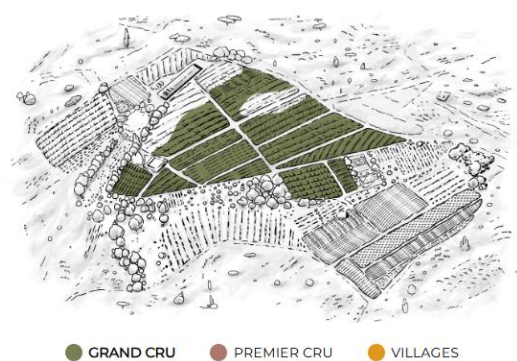
ら」という信条のもと、栽培に取り組む。剪定と樹勢の管理はマルコ・シモニット (<https://simonitesirchacademy.com/us/>) と連携しながら行う。



また、チリのペドロ・パラと協業して2022年に土壌の掘削調査を行った。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(E Mマッピング)結果により、自社畑の55%が“グラン・クリュ級”、5%が“プルミエ・クリュ”、40%が“ヴィラージュ”相当の土壌構成だとの分析結果を得た。

所有する1.12ha、樹齢60年のフィールドブレンドの畑ではポルトガル屈指の品種識別家マヌエル・ドミンゴス氏と原産地呼称期間の技術者とともに畑を株単位で品種を同定。土着の10以上の品種が確認され、畑の欠株は当該古樹の系統で補植して“生きた博物館”として遺伝資源を継承していくつもりで栽培に当たる。

以上の多岐にわたる取り組みは、彼らの公式HP上で分かりやすく整理・公開されており、その真剣さと熱意が伝わってくる。目的に応じて適切な人材を見極め、組織としてまとめ上げるギリエルメの手腕と情熱にはただただ感心するばかりだ。



栽培品種：トゥリガ・ナシオナル（原産地）、アルフロシェイロ、ジャエン（＝メンシア）、エンクルザード、ティンタ・ピニエイラ（＝ルフェテ）、バスタルド（ジュラのトゥルソー）、セルセアルなど

セラーと醸造について

ワイン醸造に掲げる哲学は「テロワールの透明性」。“ノン・インターベンション＝無介入”を否定し、知識と経験に基づく適切な介入でテロワールを歪めずに引き出す。ルイシュは最悪の介入は「無介入」と捉え、日々のテイスティングに基づき、醸造を設計する。

伝統の尊重として、赤は花崗岩製のラガール（開放発酵槽）、自社畑由来の天然酵母、白赤ともにオーク樽を使用。樽はバリックは使用せず、トノーや大樽を選択。フランス製、イタリア製、オーストリア製の一流の樽製造会社の上位ラインを採用し、新樽比率は控えめ。樽はテクスチャーと余韻、精妙な還元/酸化ニュアンスを与えるための道具であり、ヴァニラやココナッツ等のウッディな香味でテロワールの“声”を覆い隠すことはしない。

混醸についてはブレンドを事後に組み立てるのではなく、畑で“予見”して仕込む発想を重視。必要に応じて全房や梗の一部使用も行うが、画一的には行わず年・区画・品種ごとに実験を重ね最適化する。

亜硫酸は「必要十分のホメオパシクな用量」を基本とし、還元的な醸造工程のなかで低濃度を維持しつつ、品質や熟成・瓶詰を損なわない範囲で使用。“畑で品種のブレンドを完了させ、セラーでは支える”という設計図を描き、元々のエレガンスとミネラルをそのままボトルへ封じ込めるようなイメージ。

毎年同一テロワールから生まれるワインであることをブランド信頼の核に据え、年ごとの差異は造り手ではなく自然が決めるという姿勢を貫いている。

