






ドミニオ・ド・アソールは、ダオン地方ヴィゼウ県オリヴェイラ・ド・コンデに拠点を置き、歴史ある土地で「ダオンの偉大なワイン」を目指すプロジェクトである。中心となるのは、ブラジル出身のソムリエで発起人のギリエルメ・コレア、経験豊かな醸造家レイシュ・ロペシュ、ワイナリーに常駐するジョアオン・コシュタの3名。セラー周辺24haの所有地のうち12haをブドウ畑とし、花崗岩土壌と冷涼な気候を活かし、ダオンの土着品種を栽培する。栽培はバイオロジックやビオディナミを実践し、チリのペドロ・パラやイタリアのシモンニット&サークとも協働して土壌や樹勢の調査・改良に取り組む。醸造は花崗岩のラガール（開放発酵槽）で天然酵母による発酵を行い、大樽主体で熟成。過剰な介入や樽香を避け、土地と地域の特性をそのまま表現することを旨とし、この地ならば往年のブルゴーニュを思わせる偉大なワインを生み得ると信じている。

| <p>○Dão - Domínio do Açor Branco - Vila Romana</p> <p>ダオン ドミニオ・ド・アソール・ブランコ ヴィラ・ロマーナ</p> |  |   |   |  |
|---|--|---|---|--|
|       | <p>畑</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<br/>植樹：1990年、2003年<br/>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>除梗したブドウを搾し、24時間コールドマセレーション<br/>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醗酵、マロラクティック醗酵あり<br/>澱とともに11か月間熟成</p> | <p>備考</p> <p>ダオンで栽培されるセルシアル・ブランコ（Cercial）はバイラーダやドウロでも栽培されているが、マデイラ島のセルシアル（Sercial）とは異なる品種。晩熟で高い酸が特徴。この区画は、植樹前の土壌整備の際、数多くのローマ時代の土器が発見され、その後の調査でローマ時代の農業集落であったと判明したことから、“Vila Romana”と名付けられた。</p> |  |
|      | <p>畑</p> <p>品種：セルシアル・ブランコ100%<br/>植樹：1990年<br/>位置：標高290m、西向き<br/>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>除梗したブドウを搾し、野生酵母とともにステンレスタンクで醗酵、マロラクティック醗酵あり<br/>ステンレスタンクで13か月間熟成</p>                                     | <p>備考</p> <p>ルーイナの畑のセルシアル・ブランコのみで造られるこのワインは、エンクルザードやピカルのような濃厚さはないが、のびやかで垂直的。ライムやグレープフルーツ、森のような印象。</p>   |  |
|      | <p>畑</p> <p>品種：ピカル100%<br/>植樹：1961年<br/>位置：標高290m、南・南西向き<br/>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>除梗したブドウを搾し、野生酵母とともに木樽で醗酵、マロラクティック醗酵あり<br/>古樽で11か月間熟成<br/>フィルターなし</p>                                     | <p>備考</p> <p>早熟のピカルを、酸と潜在アルコールのバランスが完璧なタイミングで収穫できるよう細心の注意を払っている。やや還元的な造り。</p>   |  |

|  |  |    |  |   |
|--|--|----|--|---|
|   | <p align="center"><b>○Dão - Encruzado</b><br/>ダオン エンクルザード</p>                              |    |  | <p>ナスセンテ (Nascente) という畑のエンクルザード。この畑はチリのMr. テロワールことペドロ・パラによってグランクリュに相当すると評価された場所。<br/>熟成は還元的な環境で行われ、使用する樽は新樽、古樽、500Lと225L等を組み合わせているが、徐々に新樽比率を上げていく予定。</p>   |
| 畑  | <p>品種：エンクルザード100%<br/>植樹：1990年<br/>位置：標高290m、南・南西向き<br/>土壌：花崗岩（シルト、石英等がよく混ざり合った土壌）</p>     | 醸造 | <p>除梗したブドウを圧搾し、野生酵母とともに木樽で醗酵、マロラクティック醗酵あり<br/>木樽で11か月間熟成<br/>フィルターなし</p>                                   |   |
|   | <p align="center"><b>●Dão - Vinha Celta Jean</b><br/>ダオン ヴィーニャ・セルタ・ジャエン</p>                |    |  | <p>スペイン北西部で広く栽培されているメンシア種はポルトガルではジャエンと呼ばれ、ダオン地方でも広く栽培されている。</p>   |
| 畑  | <p>品種：ジャエン100%<br/>植樹：1990年<br/>位置：標高290m、南・南西向き<br/>土壌：花崗岩（シルト、石英等がよく混ざり合った土壌）</p>        | 醸造 | <p>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<br/>果皮とともに古樽で11か月間熟成</p> |   |
|  | <p align="center"><b>●Dão - Tinta Pinheira</b><br/>ダオン ティンタ・ピニエイラ</p>                      |    |  | <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。<br/>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。</p> |
| 畑  | <p>品種：ティンタ・ピニエイラ100%<br/>植樹：1990年頃<br/>位置：標高290m、南・南西向き<br/>土壌：花崗岩（シルト、石英等がよく混ざり合った土壌）</p> | 醸造 | <p>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<br/>澱とともに木樽で16か月間熟成</p>                      |   |