Domínio do Açor
ドミニオ・ド・アソール

ドミニオ・ド・アソールは、ダォ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「ダォンの偉大なワイン」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ェルメ・コレア、経験豊かな醸造家ルイシュ・ロペシュ、ワイナリーに常駐するジョアォン・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、ダォ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。



○Dão - Domínio do Açor Branco - Vila Romana
ダォン　ドミニオ・ド・アソール・ブランコ　ヴィラ・ロマーナ

畑	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）	醸造	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醗酵、マロラクティック醗酵あり 澱とともに11ヵ月間熟成

備考：ダォ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。



○Dão - Vinha Ruína - Cerceal Branco
ダォン　ヴィーニャ・ルイーナ　セルシアル・ブランコ

畑	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）	醸造	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醗酵、マロラクティック醗酵あり ステンレスタンクで13ヵ月間熟成

備考：ルイー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、エンクルザードやビ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。



○Dão - Vinha Celta Bical
ダォン　ヴィーニャ・セルタ・ビカル

畑	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）	醸造	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 古樽で11ヵ月間熟成 フィルターなし

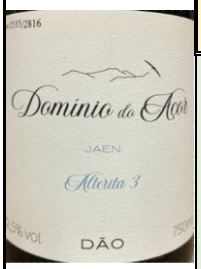
備考：早熟のビカルを、酸と潜在アルコールのバランスが完璧なタイミングで収穫できるよう細心の注意を払っている。
やや還元的な造り。



○Dão - Encruzado
ダォン　エンクルザード

畑	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）	醸造	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 木樽で11ヵ月間熟成 フィルターなし

備考：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。
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、徐々に新樽比率を下げていく予定。

<table>
<tr>
<td rowspan="2">
</td>
<td colspan="4">●Dão - Vinha Celta Jean
ダォン　ヴィーニャ・セルタ・ジャエン</td>
<td rowspan="2">備考</td>
<td rowspan="2">スペイン北部ではメンシアという名で知られる品種で、ダォン地方でも広く栽培されている。ルイシュによればジャエンは比較的早熟で、酸がそこまで高くなく、香りにはブルーベリーなどの青い果実のニュアンスが出る。気候変動下での酸の低さや、平板になりやすい味わいへの懸念から、ジャエンがこの地域の将来の品種になりえるのか確信が持てないこともあったが、土壌特性や微気候の特性により醸造を分けながら対応している。</td>
</tr>
<tr>
<td>畑</td>
<td>品種：ジャエン
植樹：1989年、1990年
位置：標高290m、南・南西向き
土壌：花崗岩（シルト質、石英等がよく混ざり合った土壌）</td>
<td>醸造</td>
<td>約70%除梗したブドウを破砕し、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ヵ月間熟成</td>
</tr>
<tr>
<td rowspan="2">
</td>
<td colspan="4">●Dão - Jaen Alterita 3 - Sandy
ダォン　ジャエン・アルテリタ・トレシュ　サンディー</td>
<td rowspan="2">備考</td>
<td rowspan="2">花崗岩/砂質の乾いた土壌で土壌含有水分が少ない場合、ブドウの茎がよりよく熟すため、砂地土壌のジャエンは20～40%の全房比率で仕込む。茎を使った発酵は、ジャエンの後味を”引き伸ばし”、香りを軽やかにし、青さや甘さを抑え、より多くの層を与え、密度は少し落ちるが、口中ではより三次元的な感覚が得られると彼らは考えている。</td>
</tr>
<tr>
<td>畑</td>
<td>品種：ジャエン
植樹：1989年、1990年
位置：標高290m、南～南西向き
土壌：花崗岩、砂質</td>
<td>醸造</td>
<td>ラガール（花崗岩製の開放型醗酵槽）で1週間マセレーション
木製樽で18ヶ月熟成</td>
</tr>
<tr>
<td rowspan="2">
</td>
<td colspan="4">●Dão - Jaen Alterita 5 - Silty
ダォン　ジャエン・アルテリタ・シンコ　シルティー</td>
<td rowspan="2">備考</td>
<td rowspan="2">シルト質の土壌では土壌の水分が保持されやすく、収穫期でも茎はより青い状態のママになりやすい。
そのため、シルト質土壌のジャエンは全て除梗して醸造を行う。除梗をしてもブドウの粒はつぶさない。</td>
</tr>
<tr>
<td>畑</td>
<td>品種：ジャエン
植樹：1990年代
位置：標高290m、南～南西向き
土壌：花崗岩、シルト質</td>
<td>醸造</td>
<td>ラガール（花崗岩製の開放型醗酵槽）で1週間マセレーション
木製樽で18ヶ月熟成</td>
</tr>
<tr>
<td rowspan="2">
</td>
<td colspan="4">●Dão - Alvarelhão
ダォン　アルヴァレリャォン</td>
<td rowspan="2">備考</td>
<td rowspan="2">ワイナリー購入時に植わっていた、1990年植樹のティンタ・ロリス（テンプラニーリョ）の台木部分をそのままに、2022年に地域の土着品種であるアルヴァレリャォンを再接ぎ木した。アルコールが高く、筋肉質になりやすいティンタ・ロリスよりも、冷涼感とエレガントさを求め、地域の土着品種であるアルヴァレリャォンの可能性にかけた。</td>
</tr>
<tr>
<td>畑</td>
<td>品種：アルヴァレリャォン
植樹：1990年→2022年
位置：標高293m、南西向き
土壌：花崗岩、砂質とシルト質</td>
<td>醸造</td>
<td>ラガール（花崗岩製の開放型醗酵槽）で1週間マセレーション
木製樽で18ヶ月熟成</td>
</tr>
<tr>
<td rowspan="2">
</td>
<td colspan="4">●Dão - Tinta Pinheira
ダォン　ティンタ・ピニェイラ</td>
<td rowspan="2">備考</td>
<td rowspan="2">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・ピニェイラはトゥリガ・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。</td>
</tr>
<tr>
<td>畑</td>
<td>品種：ティンタ・ピニェイラ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）</td>
<td>醸造</td>
<td>除梗したブドウを破砕し、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ヵ月間熟成</td>
</tr>
</table>