



株式会社フィネス

〒105-0004 東京都港区新橋4-27-2

Tel 03-5777-1468 Fax 03-5408-5827

E-mail : info@finesse-wine.co.jp

FINESSE URL : <http://www.finesse-wine.co.jp>

2022年5月

ディディエ ダグノー

DIDIER DAGUENEAU

地所:ロワール地方 プィフュメ地区 サンアンドレン村

2008年に飛行機事故で早世した故ディディエ氏の跡を継いだ息子のルイ ベンジャマン氏は、葡萄の成熟を重視しながらヴィンテージごとの個性やテロワールをしっかりと表現するワイン造りを行っています。畑の広さは約12haで土壌と環境を尊重し、父の故ディディエ氏が1989年から続けてきたビオダイナミを引き継いでいます。畑の区画によっては馬で耕作を行い、出来る限り機械は使わないような栽培方法が採られています。ジュランソンの畑は2002年に故ディディエ氏が購入し、2004年に「レ ジャルダンド バビロン」として初リリース。ラベルの絵はバビロン帝国の壁画に描かれていた神々から引用されています。

葡萄は畑で選別作業を行いながら手摘みで収穫されます。醸造所の2階にある除梗機で100%除梗され、1階にある空圧式圧搾機でプレスし、地下のタンクへ葡萄果汁が運ばれます。この間の葡萄の移送はすべて重力によって行われます。そして醗酵前に果汁を冷やし、不純物を取り除くための澱引きを密に行います。樽でのアルコール醗酵には純正培養酵母が使われ、新樽と1~3年樽をそれぞれ25%ずつ使用。樽の種類も特注のシガールと呼ばれる3000lの樽とドゥミムイと呼ばれる6000lの樽を主に使用し、澱に触れる面積の違いによって味わいにも違いが出るようにしています。12ヵ月の醗酵、熟成後にステンレスタンクでアサンプラージュをしてさらに8ヵ月熟成させます。すべてのワインにおいて同様の醸造が行われているので、各アイテムの違いはテロワールのみになります。

2017年ヴィンテージにおいて、分析上の数値は問題なかったのにオペレーション認証を得るための試飲で揮発酸が多いという指摘を受けてプィフュメの認証を得られませんでした。馬鹿げたルールと固定観念に囚われた一部の人々の偏見はプィフュメのオペレーションのレベルを下げると感じたベンジャマン氏は、このような制度に縛られていてはドメーヌのオリジナリティや信念、哲学を表現する本物のワインを造ることは難しいと考え、2017年ヴィンテージから(ジュランソンのモワルーとセックは2015年ヴィンテージから)サンセール以外はAOPを放棄してVin de France(ヴァンド フランス)としてリリースすることにしました。



当主のルイ ベンジャマン ダグノー氏(左)と醗酵中のパトナージュ作業の様子(右)

サンセール ル モン ダネ シャビニョール

● SANCERRE LE MONT DAMNÉ CHAVIGNOL

ソーヴィニヨン ブラン種100%。畑の広さは0.5haで葡萄の樹齢は約10年になります。商品名の「Le Mont Damné Chavignol」は畑の区画の名前から取っていて、トラクターが入れないような急傾斜の畑を故ディディエ ダグノー氏が自ら開墾しました。このような環境での畑仕事は大変厳しく、そこから収穫されたソーヴィニヨン ブランで造られるワインは樹齢が若いにも拘らず、果実味、鉱物的なミネラル、そして酸味がバランスよく溶け込み、サンセールとしては非常に凝縮感のある味わいとなっています。

ブラン エトセトラ

● BLANC ETC (VIN DE FRANCE)

ソーヴィニヨン ブラン種100%。牡蠣の化石が混ざる粘土シレックス土壌と石灰質土壌の2区画を別々に醸造してアサンブラージュする、ダグノーでは唯一の土壌が違う畑のブレンドワイン。グレープフルーツやすだち、はっさくなどの柑橘系風味が豊かでほんのり苦味も感じられます。以前に造られていた「EN CHAILLOUX (アン シャイユウ)」に代わるものです。

ピュール サン

● PUR SANG (VIN DE FRANCE)

ソーヴィニヨン ブラン種100%。粘土シレックス土壌で畑は醸造所から5km離れた所にある1区画の葡萄のみ使われます。シレックス(火打石)の大きさが小さく、雨が浸透しやすいので平均樹齢25年の木には繊細な葡萄ができます。パイナップルを連想させる果実味、辛口で酸が豊富、ミネラルもあり繊細な味わいです。その昔、この地方のソーヴィニヨン ブランで造られていたワインは「PUR SANG」と呼ばれており、ディディエ氏は歴史を重んじる意味でこのワインにその名を付けました。



細かいシレックスが多く見られるピュール サンの畑

ビュイソン ルナール

● BUISSON RENARD (VIN DE FRANCE)

ソーヴィニヨン ブラン種100%。平均樹齢は約30年で粘土シレックス土壌の1.5haの1区画のみの葡萄が使われます。シレックスは粒が大きく地表にあるだけで地中は深い粘土質で肥沃な土壌なので凝縮感のある葡萄ができます。フルーティで香りも高く、肉厚でオイリーなワインです。繊細な「PUR SANG」とは正反対のキャラクターです。



肥沃な粘土質の土壌にシレックスが散らばるビュイソン ルナールの畑

シレックス

● SILEX (VIN DE FRANCE)

ソーヴィニヨン ブラン種100%。所有畑は醸造所の裏手にある東向きの区画と村はずれにある北東向きの区画が中心で広さは約4haほどになります。粘りの強い粘土質の土壌に大きなシレックスが地表だけでなく地中深くまで埋まっています。ほとんどが樹齢80年の古木で、骨格がしっかりとしていて厳格な印象、ハツラツとした酸味と凝縮した旨味、シレックス土壌からくる鉱物的なミネラルを存分に味わうことが出来るワインです。1985年から造っている、当ドメーヌで1番古いアイテムです。



大きな火打石が地表を覆うシレックスの畑

レ ジャルダン ド バビロン モワルー

● LES JARDINS DE BABYLONE MOELLEUX (VIN DE FRANCE)

プティマンサン種100%。ピレネー山脈の麓にあるテラス状の畑で土壌は礫岩(プディング土壌)、広さは約3haになります。葡萄の樹齢は約25年、テラス状の段々畑に様々な土着品種が植えられています。横長のシガールと呼ばれる檜樽(新樽~6年樽)でアルコール醗酵を行い、そのまま12ヵ月熟成させた後にさらにステンレスタンクで12ヵ月熟成させます。2004年から造り始めたアイテムで、500mlボトルを使用、新樽での醸造や瓶詰はジュランソンで行い、ラベル張りはプイィフュメで行います。味わいはかなり甘口で濃厚ですが、酸もしっかりあってバランスがとれており、複雑さも感じられます。貴腐葡萄を使っているわけではなく、葡萄の房を干し葡萄状にし、糖분을凝縮させてから収穫しています。



日当たりの良いテラス状のプティマンサンの畑



レ ジャルダン ド バビロン セック

● LES JARDINS DE BABYLONE SÉC (VIN DE FRANCE)

葡萄品種はプティクルブ種、カマラレ種、ローゼ種などの土着品種で2005年に植樹された葡萄が中心となります。畑はプティマンサン種が植えられている畑のすぐ上にあり、土壌は同じですが少し標高が高くなります。醸造方法は上記モワルーと同じでジュランソンでも存在が稀少になってきているカマラレ種とローゼ種がきれいな酸味と香りをワインに与えています。2009年が初リリースのヴィンテージで年間2000本弱を生産、エレガントで豊かな酸味と渋味が特徴の辛口で余韻の長い味わいです。



レ ジャルダン ド バビロン ドゥミ セック

● LES JARDINS DE BABYLONE DEMI SEC (VIN DE FRANCE)

葡萄品種はプティマンサン種2/3、グロマンサン種1/3。甘口のMoelleux(モワルー)と同じくピレネー山脈の麓にある礫岩(プディング土壌)の畑で、葡萄の樹齢は約20年。醸造も他のワインと同じで横長のシガールと呼ばれる檜樽(新樽~6年樽)でアルコール醗酵を行い、そのまま12ヵ月熟成させた後にさらにステンレスタンクで11ヵ月熟成させています。2013年が初ヴィンテージでアルコール度数は11%、甘口のモワルーほどの残糖分はないのでより繊細な酸味が際立った甘いながらも飲みやすい味わいになっています。

