

## ～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

### ◆VCN°13 ドメーヌ・ガングランジェ

生産地方：アルザス

新着ワイン 4 種類♪

#### AC クレマン・ダルザス ラ・クレム・デュ・ペティアン・ダルザス 2013 (辛口泡)

2011年に初めてティラーージュに翌年の発酵ジュースを添加してつくるクレマン・ナチュラルに挑戦したが、どうしても泡立ちに瓶差が出てしまい、クレマンを求めている消費者に十分満足させることができなかつたと実感し反省し(それでも十分すぎるほど美味しかったが)、再びビオの酵母とショ糖を添加する従来のクレマンスタイルに戻した。味わいはタイトで柑橘系の苦みが心地よく、フルーツを使ったサラダや、生の魚介との相性が良さそう。ちなみに、泡のガス圧と旨味をなるべく残すためにデゴルジュマンはしていないので、少しワインが濁っているが、その見た目からして美味しさをかもし出している!

#### AC アルザス・シャンガラ 1 L 2015 (白)

2015年は当たり年だけあって、今回のシャンガラはしっかりと飲みごたえのあるワインに仕上がっている!いつも以上に旨味とストラクチャーがはっきりとあり、ワインのコストパフォーマンスはいつも以上に高い!味わいにある上品でほのかな苦みは心地よく、お酒がどんどん進むスーパーヴァンドソワフだ!

#### AC アルザス・ピノグリ 2014 (白)

2014年からサンスフルに移行!酸を確保するために収穫を約2週間早めたが、残念ながらスズキの被害に遭ってしまった。ブドウの粒単位での選果が必要だったが、厳格な選果のおかげで欠点のないバランスのとれた素晴らしいワインが出来上がった!味わいはピュアで噛めば噛むほど塩辛い旨味が上がり、余韻に焼き立てのパンとハチミツのようなフレーバーが長く残る!以前のスタイルと比べ、サンスフルの方が味わいは一見スマートに感じるが、まとめると旨味が増したように思う!

#### AC アルザス・ピノノワール 2015 (赤)

2015年は、ピノノワールの当たり年!ガングランジェ曰く、収量も品質も満足の行くブドウが取れたとのこと!今回からサンスフルにスタイルを移行しているが、翌日になってもワインに安定した美味しさがある!以前のサンスフルのピノは、開けたては官能的な香りと艶やかな果実味があり、とても魅力的だったが、徐々にマメが心配されるところもあった。しかし今回は染み入るような艶やかな果実味をじっくり最後まで楽しめる!これは嬉しすぎる~!

### ミレジム情報 当主ジャン=フランソワ・ガングランジェのコメント

2013年は、2012年に輪をかけて厳しい年だった…。春はまるで冬のように気温が上がらず、開花も期間が長かったため、あまりうまく行かなかった。夏も不安定な天候が続き、オイディオムやミルデューが畑に蔓延した。9月に入り天候が回復したが、収量は4割ほど減収…。10月から再び天候が崩れ、ブドウの選果を余儀なくされた…。

2014年は、ショウジョウバエの「スズキ」の被害に遭ったとても難しい年だった。冬は比較的温暖で、そのまま春になっても気温が下がらず、乾燥した天気が6月いっぱいまで続いた。天候が良かったおかげで、ブドウの病気はほとんどなく、開花も順調に終わることができた。だが、7月に入り天気は一転、湿気の多い蒸し暑い日が月の終わりまで続いた。この影響で、ミルデューやオイディオムがブドウの葉などに繁殖を始めたが、硫黄やボルドー液散布などの予防を先手で行うことができたことで、被害を最小限に食い止めること

ができた！8月は気温の上がない不安定な天候が続いたが、9月に入ると天気が一気に回復し、8月の遅れを取り戻すがごとくブドウは一気に成熟に向かった。だが、収穫の直前、突如現れたスズキの大群が、ピノやゲヴェルツ、ピノグリなど、色のついたブドウを中心にほぼ全品種を一気に襲い、たった数日間で全体に多大な損害を与えた…。スズキの被害がなかったブドウは豊作だったが、被害の合ったブドウは軒並み減収となり、収穫時は厳格なブドウの選果を余儀なくされた…。

2015年は、雨のほとんど降らない乾燥した年だったが、ワインの品質的には2007年に匹敵する当たり年だった。冬が暖冬だった影響でブドウの発芽は例年よりも早かった。そのまま霜の被害もなく暖かい春を迎え、雨も適度に降ってくれたおかげもあって、ブドウの成長にアクセルがかかった。開花は5月下旬と例年よりも2~3週間早く始まり、この時点では豊作に期待が持てた。だが、6月からほとんど雨のない日が8月中旬まで続いた。水不足の影響でブドウの粒が小さく、成長にもブレーキがかかった。特に、7月終わりから8月初めにかけては、連日の猛暑に見舞われ、ブドウの枝が日照りにより頭をうなだれたり、葉の色が黄色に変色するなど、明らかにバテ気味なのが分かった。幸いにも8月中旬に一度まとまった雨が降ってくれたおかげで、ブドウは再び元気を取り戻し、そのまま収穫を迎えることができた。

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

ガングランジェはほぼすべてのキュヴェをサンスフルにシフトしている！2016年の5月、彼が来日する前は、正直なところ彼のサンスフル構想は少し時期尚早ではないかと心配したところもあったが、実際来日して彼のサンスフルに対する熱意を聞き、また何年も前から入念に準備されていたことが分かり、我々もこのシフトは必然的だと悟った。ヴィニョロンがやりたいことを最終的に応援してくのがヴァンクールの仕事だから、彼が自信をもってワインづくりに臨んでいるのであれば、こちらもその気持ちを最大限リスペクトし伝えて行くのみだ！本人は自身のやりたいことができている満足感からか、放つオーラに自信がみなぎっていて、その明るいオーラに引っ張られるように、今や世界各国からの注目度もどんどんうなぎ上りに上昇している！

今回リリースするワインも自宅で一通り時間をかけて試飲を試みたが、以前よりも品種の香りが一見控えめに感じるが、味わいはどれもミネラルと旨味が強く、テロワールがダイレクトに伝わるようなワインに仕上がっている！彼曰く「ワインの味わいの個性は、究極的には全てテロワールに収斂される。つまり、テロワールをブドウからうまく引き出せたら、品種の個性の違いはあまり意味をなさなくなるだろう」と。まさにその通りの仕上がりだ！

今回ガングランジェ新章の幕開けと言うべき節目のリリースになるだろう。これからも彼のワインから目が離せない！

(2016.10.12&11.15.ドメーヌ突撃訪問より)

## マスキュランなゲヴェルツを作り上げるファッフェンハイムの職人

### ジャン・フランソワ・ガングランジェ

(ドメーヌ・ガングランジェ)

#### 生産地

アルザス地方のコルマル市から南に 10 km ほど南下した小さな村ファッフェンハイムにジャン・フランソワのワイナリー「ドメーヌ・ガングランジェ」がある。ドメーヌの西側は傾斜の急な丘陵地が南北 170 km に渡り連なり、東向きに面したアルザスワインの銘醸地が帯のように連なる。その丘の中腹に彼のブドウ畑は集中する。気候は半大陸性気候で、西のボーージュ山脈が海洋性気候をせき止める影響で風は穏やかだが、一年中乾燥しており、冬は寒く、夏は非常に暑い。春秋は朝夕の気温の寒暖差で付近を流れるライン川の支流からしばしば霧が運ばれる。

#### 歴史

ジャン・フランソワの父がすでにブドウ栽培農家だったので、物心ついた時から父の仕事を手伝っていたという。醸造の学校を卒業して 1990 年、老齢のため半引退となった父の後を継ぐ。引継いだ当時はまだ農協にブドウを売って生計を立てていたが、1996 年従兄弟のシュレールの影響でビオの農法に目覚め、再びビオを学ぶために学校に通う。翌年の 1997 年は、マルセル・ダイス、ジェラルド・シュレール、トリンバツハ等が集まるビオディナミの勉強会へ参加し、それ以降畑の農法にビオディナミを取り入れることとなる（勉強会は毎年開かれ、現在も続いているという）。1999 年、父の完全な引退と同時にドメーヌ・ガングランジェを起ち上げ、自らのワインを作り始める。同年、エコセールの認証、そして、2001 年にデメテールの認証を取得し現在に至る。

#### 生産者

現在、ドメーヌはオーナーであるジャン・フランソワが一人で管理している（仕事が間に合わない時は時々季節労働者数人が手伝いに入る）。彼の所有する品種は、赤はピノノワール、白はリースリング、ゲヴェルツトラミネール、ピノグリ、ピノブラン、ミュスカ、ピノオーセロワ、シルヴァネールである。畑の仕事にビオディナミを積極的に取り入れ、土壌とブドウの樹にとっての最高のバランスを常に追い求める。ビオディナミはもちろん畑だけではなく、瓶詰タイミングなどの醸造面にもおよぶ。アルザスの伝統大樽「フードル」でワインを仕込み、天然酵母、酸化防止剤も最小限に抑えられた、いわば自然派タイプのワインを作る。

## ドメヌ・ガングランジェの+α情報

### <もっと知りたい畑のこと>

土壌：リモノー・カリケール、ゲヴェルツ・シュタイネールだけアラゴニット・カルシック（アルザスではファッフェンハイム付近しかないパワーストーンの種類「アラゴナイト」と石灰が入り交じる土壌）

総面積：5.6 ha

品種：ピノノワール、リースリング、ゲヴェルツトラミネール、ピノグリ、ミュスカ、ピノオーセロワ、シルヴァネール、ピノブラン

樹齢：20~50年

病気・被害：オイディオム、レスカ、ブドウ葉を食べる幼虫

剪定方法：ギユイヨー・サンプル（バゲットを弓形に曲げ留める）

生産量：45 hL/ha

収穫方法：収穫者12~15人で手摘み。

ビオの認証：1999年、エコセール認証、2001年デメテール認証

### <もっと知りたい醸造のこと>

醸造方法：赤はトラディショナル、白はバレルファーマンテーション（大樽）、クレマンはシャンパーニュ方式。

- 赤は、ブドウを畑で選果後、80%は手で除梗破碎し、残りの20%は房のままファイバータンクとイノックスタンクへ入れ発酵開始。ファイバータンクでの仕込みは1日一回のルモンタージュ、イノックスタンクでの仕込みはピジャージュとやり方を分けたかたちで醸造。マセラシオンの期間は10~12日。フリーランとプレスをアッサンブラージュした後、23 hLのフードル（大樽）に移し1年の熟成、澱引き後イノックスタンクで3ヶ月の熟成。
- 白は、ブドウ畑で選果後、ブヌマティックプレス機で8時間かけてゆっくり圧搾。ジュースはそのまま3 hL~25 hLのフードル（大樽）へ移し自然発酵。発酵期間は5ヶ月~1年。熟成は7ヶ月~1年。
- クレマンは、ブドウ畑で選果後、ブヌマティックプレス機で圧搾。ジュースを1日ダブルバーージュした後、ファイバータンクに移し自然発酵。発酵後、ワインに酵母と蔗糖を加えて瓶詰め。1年の瓶熟を経た後、門出のリキュール（翌年のワイン）を加える。

酵母：自然酵母

発酵期間：赤はファイバータンクとイノックスタンクで10~12日間。白はフードル（大樽）で5ヶ月~1年。

熟成方法：赤、白ともにフードル熟成。SO<sub>2</sub>添加：ビン詰め時に少々。

熟成樽：フードルは20年以上

フィルター：赤、白共に貝を砕いたパウダー状のろ過剤を使用

## ちょっと一言、独り言

ジャン・フランソワはとても気さくなアルザスなまりの強い好青年。(と言っても 30 代後半だと思うが…) 耳が慣れてくるまで、この人はドイツ語を話しているのか？それともフランス語か？と戸惑ってしまうくらい、話すアクセントに特徴があるので、黙って聞いていても面白い。アルザスのドメーヌ「ジェラルール・シュレール」で働いている日本人の紹介で初めて彼に会ったが、第一印象は本当に心からワインの仕事が好きで、毎日を楽しんでいるようなオーラを感じた。趣味も楽器以外は「ブドウを育てること」と仕事が半ば趣味になっているような幸せ者だ！

「シュレールと懇意にしている従兄弟」という、予め前情報をもらっていたので、きっとワインの味もシュレールと似ているのだろうと大きな期待を持って彼のドメーヌを訪問したのだが、それは良い意味で大きく期待を裏切られた。シュレールのスタイルではなく、全くもって似ても似つかぬ個性にむしろ感心してしまったくらいだ！彼に「シュレールとは同業種でしかも従兄弟だろ？」と言いつつ、その事を話すと「同じワインができる訳ないだろう！テロワールだって作り方だって違うのだから！」と笑いながらごく当たり前の答えで一蹴されてしまった(確かに言われてみたら、彼の言うことの方が正論ではあるが…)。

それは、最初に彼のピノノワールを試飲して感じたのだが、これは本当にピノノワールなの？と正直、一瞬頭の中が混乱してしまった。その反応を見てジャン・フランソワは笑い、「去年訪問したタイスケも同じようにビックリした反応をしていたね！確か彼は『シャンベルタンみたいだ！』と言っていたな♪」と教えてくれた。(ちなみに「タイスケ」と言うのは、弊社の池谷である。)他に続くワインもどれも個性があって一様に驚きがあり、しかも美味しい！特に、最後に試飲したゲヴェルツのキュヴェ「シュタイネール」にはド肝を抜かれた。

翌日、今度はジェラルール・シュレールでシュレールのワインを試飲する。オーナーのブルノーに昨日の試飲結果を話すと「あそこのシュタイネールはイイだろ！うちのゲヴェルツのブドウを少し彼にまわしたいくらいだ！」と同様の反応が返ってきた。彼のゲヴェルツはどうやらすでに品薄の人気商品らしい…。

ブドウ畑をこよなく愛するジャン・フランソワ。そんな彼も、90 年代前半、父親の畑を引継いだばかりの時期は試行錯誤の連続だったという。当時はまだ普通に除草剤、農薬を使っていた時期で、現在ビオディナミを忠実に行う彼も、それが当たり前だと思っていたそう。だが、ブドウの樹の病気の蔓延により、化学農薬が万能ではない、むしろブドウの樹の抵抗力を弱めることに気づき、以降ビオロジックの世界にチャンネルを切りかえた。

以前とビオ農法(ビオディナミ)を取り入れた前後で、どんな違いが見られたか？という質問に対し彼は、「ブドウの樹の根が深くなり、ブドウの房に張りが出てきた」と答えた。ワインの味もビオディナミを取り入れた当時に比べて、現在はワインの青臭さがなくなり、どんなにブドウが熟してもしっかりと酸が残るようになったそう。そして何よりもブドウの樹の病気が少なくなったことに彼は実践の成果を見出している。「ビオディナミをオカルトだと批判する人がいるが、まずは実際に実践してみることだ。実際に明らかな実践結果の違いが見えたから僕は信用せざるを得ない」どうやら彼にとってのビオロジック思考は、哲学からではなく実践から来ているようだ。

最後、彼に個人的にゲヴェルツを譲ってくれと頼んだのだが、残念ながら日本での注文が精一杯で余裕がない！と一本も売ってくれなかった…。悔しいけど、あとは日本の皆さんで楽しんでください！