2017 年 12 月吉日

～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 8 種類♪

AC アルザス・ゲヴュルツトラミネール（サン・スフル） 2015（白）

2015 年から完全にサン・スフルに移行！軽くフィルターをかけているが、色合いはうっすら濁っている。香りは、コルクを開けた途端すでにジャスミンの花の香りが立つ勢いがある！味わいも滑らかで、ライムの皮をかじったような心地よい苦みとまったりとした旨味のハーモニーが絶妙！以前よりも味わいに、深みが増したような印象を受ける。半年前に現地で試飲した時は、香りが立たず、味わいもアルコールとスパイシーさが強調されていたが、半年落ち着かせるだけでこんなにも変化するとは驚きだ！

AC アルザス・ゲヴュルツトラミネール・シュタイネール（サン・スフル） 2015（白）

2015 年は、ブドウの房が多く実ったおかげで、一部結実不良のブドウがある中、35 hL/ha と例年並みの収量を確保できた。瓶詰めしてすぐ頃は、アルコールの強さが目立っていたが、瓶詰めして 1 年経がたち、今は味わいが大分落ち着いている。残糖は 2.5 g/L とほぼ辛口なのに、アルコールのまろやかさから来るのか、全体的にほのかに優しい甘味を感じ、口に含む時間が長ければ長いほど生姜のようなスパイシーな辛さが上がり、食欲をそそられる！

AC アルザス・リースリング・シュタイネール・ツィンコフレ（サン・スフル） 2014（白）

2014 年はスズキの影響で、ツィンコフレ、シュタイネールと共に収量がとれなかったため、それぞれ 50：50 の割合でアッサンブラージュされている。ワインのフレッシュ感と柑橘や花の華やかな香りを活かすために、発酵熟成はステンレスタンクで行っている！ワインは力強くも全体的な構成がしっかりとしていてバランスが良く、香りもとても華やか！ガングランジェ曰く、ワインの中に、微かに燻したようなスモーキーなフレーバーがあるが、これがツィンコフレの灰色砂岩（グレ・グリ）からくる味わいの特徴とのこと！

AC アルザス・ピノグリ・シュタイネール（サン・スフル） 2015（白）

2015 年は天候に恵まれ、ブドウが完熟した当たり年！ガングランジェ曰く、2015 年は酸のある辛口に仕上げるために、収穫のタイミングをいつもより数日早めているとのこと。ボリュームはあるが、今回のピノグリは筋肉質で引き締まっている。いつものボリューム豊かでパワフルなピノグリを想像して飲んだので、ちょっと驚いた！味わいはスパイシーで、ピノグリ特有の香ばしくスモーキーなフレーバーが余韻にじわっ～、と上がってくる！

AC アルザス・ゲヴュルツトラミネール・シュタイネール・マセラシオン（サン・スフル） 2015（白）

今回、通常のシュタイネールとは別に、若樹のブドウのみを使ってマセラシオンで仕込んでいる！ガングランジェ曰く、酸が少なくアルコール度数の上がりやすいゲヴュルツにタンニンが加わることで、味わいにキレと締まりが加わり、バランスが良くなるため、ゲヴュルツは一番マセラシオンに適した品種とのこと。また、マセラシオンの独特な香りとゲヴュルツのスパイシーな香りが似ているので、全く反発せずワインがまとまるという。2015 年は、当たり年ということもあり、味わいが非常にパワフルで力強い。しばらくワインを寝かしていただけるとさらに本領発揮をしそうだ！

AC アルザス・ピノ・グリ・マセラシオン（サン・スフル） 2015（白）

今まで通常のピノグリにアッサンブラージュしていた石灰質の比率の高い Kopfacker（コフファッケール）の畑のピノグリを今回は別にしてマセラシオンで仕込んだ！色は赤褐色で、グロゼイユなどの赤い果実を想像させる官能的な香りがあり、味わいも品の良い渋みとフィネスがある。ブラインドで飲むと思わず赤ワインと勘違いしてしまいそうだ！実際、ガングランジェ自身も、プルサールなどの薄ウマの赤ワインをイメージしてつくっている。香りを開かせることとアルコールをこなれさせるために、熟成には 228 L のブルゴーニュ樽を使わず 250 L の一番小さいフードルを使用！ピノグリの可能性を広げるワインだ！

AC アルザス・リースリング・ツィンコフレ・マセラシオン（サン・スフル） 2015（白）

2015 年は太陽に恵まれた当たり年！ガングランジェ曰く、ツィンコフレは南向きの急斜面にあり、日照量に恵まれるとすぐにブドウは酸が落ちアルコール度数が上がりやすいため、今回アルコールとの味わいのバランスをとるために試験的にマセラシオンで仕込んだそうだ！熟成樽はいとこのブリュノ・シュレールから譲り受けている。ワインは、コアントローや紅茶、薬草のような香りがあり、味わいは力強さの中にフィネスがある。ツィンコフレのマセラシオンは今後仕込む予定がないため、最初で最後の貴重なワインとなる可能性が高い！

AC アルザス・ピノノワール・シュタイネール（サン・スフル） 2015（赤）

2015 年は、ブドウも熟し収量も例年並みにとれた当たり年！ガングランジェ曰く、酸を残すために早めに収穫したつもりが、結果的にブドウが熟すスピードの方が早く、酸が若干落ちてしまったようだ。ただ、ボラティルがその分適度なところで収まったおかげで、力強くも官能的で艶やかなワインに仕上がっている！ちなみに、ガングランジェ本人は、「ジュヴレ・シャンベルタンを超えた！（笑）」と自信満々！開けたては微量のガスと微かな還元臭があるのでカラフをすることをおススメ！

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

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、開花も順調に終えることができた。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ウムがブドウの葉などに繁殖をし始めたが、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 月は気温の上がら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、ピノやゲヴュルツ、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、たった数日間で甚大な被害を受けてしまった…。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…。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、この時点で一時豊作も期待した。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うなだれ、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

写真① マセラシオン中のピノグリ

これはピノグリをマセラシオンしている写真だ。（写真①）このピノ・グリはマセラシオンをして 1 週間が経ったもの。ガングランジェがすくったジュースの色を見ても分かるように、もう色だけ見れば赤ワインだ！そして、このマセラシオンに使用している緑のタンクは食品用大型ポリタンク。20 hL の容器で、見た目はまさにポリバケツだ！私は、ガングランジェのところでこのポリタンクを初めて見たが、アルザスではミクロキュヴェが多いため、結構使っている生産者が多いそうだ。上蓋はただ載せるだけで、空気を遮断し密閉できるチューブがないため、熟成タンクとしては使用できないが、タンク自体が軽く移動も楽なのでとても使い勝手が良さそうだ！

写真② 次男のアルチュール

次に、これはガングランジェの次男アルチュールが醸造を手伝っている写真。（写真②）ピノノワール・サンシュタインのマセラシオンが終わり垂直圧搾機でプレスし終わった様子を撮ったのだが、彼が行っているのは、プレスしたマールを碁盤の網が張ってある底の浅い木箱に入れ除梗し、マールと梗を取り分ける作業だ。アルチュールは現在 17 歳。父ガングランジェのつくるヴァンナチュールにとても関心を持っているようだ。30 L だけだが、去年すでに自分のワインも仕込んでいて、好きな品種はガングランジェと同じピノノワールとのこと！白がメインのアルザスでピノノワールを選ぶ辺り、やはり親子の血は争えない。

ガングランジェにはもう一人、ジャン・バティストという 19 歳の長男がいる。彼は現在メートルドテルや飲食ビジネスの勉強するホテル学校に通っている。ジャン・バティストは弟と違い、将来はワイン生産者ではなくワインや飲食のコマーシャルの仕事に従事したいと思っているようだ。

その他、ガングランジェの右腕として現在ドメーヌを手伝っている 24 歳のステファンという若者がいる。彼はガングランジェの甥っ子で、かつてシュレールのところでも研修をした経験があり、叔父のガングランジェからもかなりの信頼を得ている。今までは季節労働者として主に畑の仕事をメインに手伝っていたが、来年から晴れて正式にドメーヌの従業員として採用される予定だ。

彼には、将来アルザスでドメーヌを立ち上げたいという夢がある。叔父であるガングランジェも彼の夢を応援したいところなのだが、現在アルザスの畑はブルゴーニュ並みに価格が高騰していて、若者が手に入れることは現実的に厳しいようだ。ガングランジェ自身も、将来的に次男のアルチュールのことを考えると、残念ながら自らの畑を分け与える余裕がなく、彼のために畑を探す試みも行ったのだが、今は全く畑が見つからないのだそうだ。ガングランジェは「アルザスは他の産地に比べて畑所有者が保守的かつ閉鎖的で、ステファンのようなやる気のある若者が参入しづらい環境にある」と問題を指摘する。そう言えばカトリーヌ・リスも同じことを言っていたような気がする。所有者が畑を売ることも貸すこともせず、結局誰も畑を管理せずに、野ざらしになっている区画がグラン・クリュでも結構あると。そういう畑をステファンのような若者に貸して活性化すれば、もっと魅力的でもっと面白くなる産地なのに…。本当にもったいない！！！！（2017.9.28.ドメーヌ突撃訪問より）

※弊社ＨＰ「フォト・ギャラリー」より、カラーでサイズの大きい鮮明な写真をぜひご覧くださいませ

マスキュランなゲヴュ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ール市から南に 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、ジェラール・シュレール、トリンバッ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、ゲヴュルツトラミネール、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。

ドメーヌ・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、ゲヴュルツ・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一種「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、ゲヴュルツトラミネール、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：ギュイヨー・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%は手で除梗破砕し、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、プ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、プヌマティックプレス機で圧搾。ジュースを 1 日デブルバージュした後、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_2 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ュルツのキュヴェ「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！うちのゲヴュ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。彼のゲヴゥ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。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した酸が残るようになったそうだ。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、彼に個人的にゲヴュ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！