

～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♪

ヴァン・ムスー ペット・ナット シャンガラ・ビュル 2016 (白泡)

久々にリリースするガングランジェのペティアン・ナチュラル！前回の2015年は、ピノブランが80%、ピノオークセロワが20%だったが、今回はピノオークセロワが80%、ピノブランが20%と逆になっている。瓶熟1年目にはすでに泡が出来ていたが、ワインがオイリーだったため、さらにもう1年瓶熟させた。

味わいはタイトかつ泡立ちも繊細で、まったりと柔らかな白い果実のエキスを、目の覚めるようなキレのあるシャープな酸が支える！まるで搾りたてのグレープフルーツスカッシュを飲んでいるような爽快感がある！なお、2020年からピノオークセロワの畑は、遺産分割によりガングランジェの畑が大幅に減ってしまうため、これからは気軽にペット・ナットを造れなくなってしまうかもしれない。今回のリリースをぜひお見逃しなく！

AC アルザス・リースリング・レゼルヴ 2017 (白)

今回新しくリリースするリースリング・レゼルヴ！2007年に植樹をしたリースリングを使って仕込んだ。苗木はブリュノ・シュレールのグランクリュ・アイヒベルグのセレクションマサールを使用！今までは樹齢が10年に達するまで、収穫したブドウは全てジェネリックのリースリングに混ぜていたが、樹齢が10年経ちキュヴェを独立して新たにリリースすることになった。

ワインは、香りが華やかで、味わいも白い果実のエキスをふくらみがあり、余韻に続くシャープな酸とタイトなミネラル感が心地よい。ちなみにレゼルヴのブドウの畑はレルシュンベルグの区画内にあり、ガングランジェはプティ・レルシュンベルグと呼んでいる！（樹齢が高くなったらレルシュンベルグにアッサンブラージュされる予定）。

AC アルザス・リースリング・レルシュンベルグ・アンフュージョン 2017 (白)

今回初リリース！ワイン名のレルシュンベルグは区画の名前で、リースリング・レゼルヴの畑と隣接している。アンフュージョンとは「煎じたもの」という意味。スキンコンタクトのようにブドウ自体を漬け込むのではなく、ちょうどティーバックの紅茶をお湯の中で煎じるようなイメージで、袋に入ったブドウを発酵熟成中のワインの中に入れ、長く煎じたものをアンフュージョンと呼ぶ。

今回は1000Lのリースリングに対してグランクリュ・シュタイネールのゲヴェルツトラミネール30kg分がアンフュージョンされている！ガングランジェ曰く、効果としては、スキンコンタクトっぽさを出さずにワインの味わいに新たな風味とアクセントを加えることができると、もう一つは皮付きの酵母により発酵を促進させるというメリットがあるそうだ。ワインは、フルーティで香りが良く、柔らかな白い果実のエキスを、シャープな酸と心地よい鉱物的な苦味が溶け込む。彼曰く今回のワインの中にある滋味深い上品な苦みは、アンフュージョンから来るフレーバーとのこと！

VdF ピノグリ・シュタイネール・マセラシオン 2017 (ロゼ)

ガングランジェの自信作！今まではピノグリ・シュタイネールは通常の白のつくり方で仕込んでいたが、今回初めてスキンコンタクトにチャレンジした！ピノグリの酸味を落とさないよう早めに収穫。100%全房で、マセラシオン・カルボニックのようにブドウに負荷を掛けず、抽出を抑えながらゆっくり時間をかけてスキンコンタクトを行った。ピノグリはゲヴェルツトラミネールのように熟すとブドウ自体が色づくため、ワインは限りなく赤に近いロゼ色に仕上がっている。

グラスに注ぐと、桃やクエッチ、フランボワーズ、サクランボなど、赤や白で見つかるアロマが複雑に絡み合

い、味わいもとても艶やかで明るく、スパイシーな味わいが食欲をそそる！ガングランジェ曰く、今回のピノグリ・シュタイネールのように素晴らしく美味しいワインを、Le petit Jésus en culotte de velours！「五臓六腑に染み渡るワイン」と表現するそうだ！（直訳すると、ビロードの半ズボンを履いた神様があなたのお腹の中に降臨するという意味）。

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

2016年は、ミルデューが猛威を振るったが、一部のピノグリとピノノワール以外は、最終的にはきれいなブドウと例年並みの収量が確保できたミラクルな年だった。冬は暖冬で、春の芽吹きが早かったが、4月の終わりに寒波。霜は免れたが、この影響でブドウの実付きが悪かった。6月中旬から7月終わりにかけてミルデューの猛威。開花は順調。さらに7月下旬にピノグリやピノオーセロワの一部が雹に当たった。8月は猛暑と日照り。収穫前の数日間に降った雨のおかげでブドウの収量が回復した。

2017年は、一部春の遅霜の被害、そして夏の日照りに遭ったが、総じて収量に恵まれた年。冬は多雨。春の遅霜は、シルヴァネールやミュスカなど畑の標高が低く早熟品種を中心に被害に遭ったが、開花は順調。6月から日照りが収穫まで続いた。春の寒波によりブドウの成熟がバラバラだったので、収穫を決めるタイミングが困難な年だった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 近年脅威を与えている害虫ボアミ

今年2019年は、8月初めの時点ですでにブドウの収量は昨年と比べ3～4割の減収を見込んでいる。ガングランジェが言うには、その主な原因は雹、霜、日照りなどの自然災害やブドウの病気によるものではなく、どうやら虫のもたらす被害によるものさうだ。

前回紹介した尺取虫のボアミ (Boarmie)。(写真①) ブドウが発芽する前のつぼみを餌とする蛾の幼虫だが、今年は特に、このボアミが異常発生した年だった。

これは春にボアミの被害に遭ったピノノワール・シュタイネールの畑の写真。(写真②) 良く見ると、アーチ型に誘引された下の端の方の枝はスカスカだ。通常は、枝の端の方が新梢の樹勢も強く、ブドウもたわわに実るはずなのだが、ボアミに芽を食われているので、ブドウが全く付いていない。辛うじて副芽が頼りなく伸びているだけだ。ブドウの幹に近いアーチの上の方の新梢と比べれば樹勢の差は歴然としている。だが、なんとこの上の方の新梢も、実はボアミの被害に遭っていて、ブドウの房はわずかしかが付いていない！



写真② 被害に遭ったピノノワール

ガングランジェ曰く、この勢いよく伸びている新梢は実は福芽で、ブドウの房が付く主芽はほとんどボアミ食べられたのださうだ。写真のピノノワールも、良く見るとブドウが二房しか付いていない…。このボアミの特徴は、ピノノワール、ゲヴェルツトラミネール、ピノグリなど色の付いたブドウに被害が集中し、リースリングなどの白ブドウにはほとんど被害がないことだ。ちなみに、2014年に大きな被害をもたらしたショウジョウバエのスズキも、ボアミ同様に色の付いたブドウを好む。



写真③ カメムシの被害に遭ったピノブラン

次に、これは春の間に大量発生したカメムシの被害に遭ったピノブランの写真。(写真③) ちょっと写真が見づらいが、よく見ると虫に食べられた葉が結構ある。これは全てカメムシの仕業だ。ガングランジェ曰く、カメムシの厄介なところは、ブドウの葉から樹液を吸い上げるため、大量発生すると樹液がうまくブドウに行き渡らない。そのためブドウが、写真のように小さく房がスカスカになってしまうのだそう。ちなみに、カメムシの特徴は、ピノブランやリースリング、ピノオークセロワなどの白ブドウを好む。ボアミといいカメムシといい、まるで意思があるかのようにブドウを選び好するところが興味深い、実に厄介だ。

今のところビオの畑では、化学殺虫剤を使用することができないので、ボアミもカメムシも唯一の対策は手で地道に取り除くしかないようだ。2014年はスズキの被害、そして2019年はボアミとカメムシ。彼自身、害虫の大量発生は気候変動による地球温暖化が原因だと思っている。また彼はこのような害虫による被害は、今後も新しいかたちでますます増えていくと考えている。「今年は6月7月に40℃を超える記録的猛暑が続いた。ヴィニョロンを始めた頃に比べて、明らかに年々気温が上昇しているのが肌で感じる。これ以上気温が上がり続けると全ての生態系が変わってしまう。自分の息子の代のワインづくりが心配だ」と彼は将来に対する危機感を募らせていた。(2019.8.8.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