

～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5種類♪

### AC クレマン・ダルザス 2011（白泡）

2011年のクレマンは、二次発酵のティラージュにシヨ糖を使わず2012年の発酵中のジュースを添加し泡を作る、いわばクレマンナチュレル！デゴルジュマン後は2013年のリースリング辛口を補酒し、エクストラ・ブリュットに仕上げている！

### AC アルザス・シャンガラ 2013（白）

前はピノブランが主体だったが、2013年は収量が取れなかったため、代わりにシルヴァネールが主体！2013年という厳しいミレジムにもかかわらず、ブドウの成熟を待たせたおかげでアルコール度数は最終的に13.4%を超えている！ミネラリーでほのかな苦みのある味わいは緑黄野菜と魚介に良く合いそう！

### AC アルザス・ミュスカ 2013（白）

去年日本初リリースのミュスカが今年も入荷！今年も本数は少ないが、味は超一級品！ヴェルヴェンヌやシトラスの香りが華やかで、塩気を感じるくらいの旨味と心地よい苦みがあり、ぜひ蟹や白身魚と合わせたい！

### AC アルザス・ゲヴュルトツトラミネール 2013（白）

2013年はミレジム的には非常に厳しかったが、このゲヴュルトツだけは南向き傾斜にあるだけあって、ほとんどブドウは無傷だった！ガングランジェ曰く、ラクレットなどチーズを使った料理との相性は抜群だとのこと！

### AC アルザス・グランクリュ ゲヴュルトツ・シュタイネール 2012（白）

2011年は、INAOの審査員がアンチ・ヴァンナチュールだったので、不甲斐なき形でグランクリュの申請を却下されたが、今回は見事グラン・クリュに返り咲き！味わいのフレッシュさを保つために発酵も熟成もフールドを使わずにステンレスタンクで醸造！すぐ飲んでも美味しいが、開けて数日間かけて飲むと、まるやかになるのでおススメ！

### 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

2011年は、シルヴァネールの畑に一部雹の被害があったが、全体的には天候にも収量にも恵まれた良い年だった！4月から6月まで暑く乾燥した天候が続き、7月からは一転、雨の多い涼しい天候が続いたが、8月から天候が回復。収穫は例年よりも2週間ほど早かった。

2012年はフランス全体が不作の年で、ここアルザスも例外なく厳しい年だった…。収量は35 hL/haと例年に比べて約20%減…その原因のほとんどは6月7月に蔓延したミルデューによる被害だった。だが、幸い8月9月は雹の被害もなく良い天候に恵まれ、ミルデューで腐敗したブドウもきれいに乾き落ちた。残ったブドウは酸ミネラルなど全ての要素を残し、かつてないほど凝縮感があった！

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、開花も期間が長くかかり、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。収量は4割減。10月から再び天候が崩れ、ブドウの厳しい選果を余儀なくされた。

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2008年のピノノワールサンシュタイン、2009年のピノノワールシュタイネール、いずれもサンスーフルにチャレンジした結果、待てども、待てども改善されず、残念ながらいまだに強烈な豆臭が残っている。それ以降も彼はあきらめることもなく、その失敗を糧にして、今でも毎年数樽だけサンスーフルの赤をつくっている！そして今回、4年越しとなる2012年のサンシュタインとシュタイネールを試飲させてもらったのだが…ん！？時間がたっても豆臭が上がってこないし、確実に上手くなっている！

今やアルザスの生産者の中でサンスーフルの生産者として認知されつつあるガングランジェ。ヴィニョロンの思いをリスペクトしながらも、お客様に美味しいものをお届けするという使命を担っている弊社。2012年サンスーフルのピノノワールは、いよいよ解禁したいと考えている！でも、あともう1回試飲してからにします・・・

(2014.4.18.と6.27.の突撃ドメーヌ訪問より)