

～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2種類♪

AC アルザス・シャンガラ 1 L 2014 (白)

前回の2013年は、シルヴァネール主体だったが、今回の2014年はピノブラン20%、その他80%はシルヴァネール、シャスラ、リースリング、ゲヴェルツ、ピノグリ、ミュスカ、ピノオーセロワの澱の部分ほぼ均等に入っている！香りは、青リンゴやシトラスの香りが華やかで、少しとろみを感じるが、味わいはミネラリーかつ白い桃のネクターのようにフルーティーでとても美味しい！

AC アルザス・ミュスカ 2014 (白)

2014年のミュスカは、ガングランジェのSO₂無添加のスタイルを垣間見ることのできる白の第一号ワイン！と言っても、実際は瓶詰め前に10 mg/LのSO₂が添加されている。だが、この香り高くブドウそのものの優しいエキスを感じるワインスタイルは、まさに潜在アルコール度を重視した以前の収穫ではなく、SO₂無添加に向けてブドウの酸味とフェノールの熟成を重視した新しいつくりとなっている！一見味わいは軽いような印象を受けるが、実際は余韻が長く上品な旨味がしっかりと詰まっている！

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

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、湿気が多い蒸し暑い日が月末まで続いた。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行い、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…。収量は40～80%ほど減ってしまった。収穫時は厳格なブドウの選果を余儀なくされた…。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

隣近所で友人のピエール・フリックやいとこのシュレール等の影響の下、一部試験的にSO₂無添加のワインの仕込みに長年組んできたガングランジェ！2014年から、本格的に醸造スタイルをSO₂無添加の方向にシフトし始めて以来、現在はそこから派生して、白のマセラシオン醸造や畑仕事に馬を取り入れるなど、いわゆる「Ancestral (アンセストラル) : 昔ながら」なスタイルを取り入れ、独自のスタイルを確立している！

もちろん、これからも今まで通り、瓶詰め前にSO₂を添加したワインをつくり続けては行くが、すでに彼のつくるワインのスタイル自体がSO₂無添加をベースにしているので、収穫のタイミングや醸造方法、はたまたワインのキャラクターそのものも、これから大きく変化していくのは間違いない！

ちなみに、今回リースリング・シュタイネール2014年を試飲させてもらったが、ワイン全体がタイトで鋭くキレのある酸があり、「えっ？これが本当にシュタイネールなの！？」という驚きの印象があった！今

までのシュタイネールは、ボリューム感や凝縮したミネラルの厚み、骨格があり飲みごたえがある印象だが、今回の2014年は、逆に味わいがスレンダーで、刀のようなキレ味の鋭さが印象に残った。ガングランジェ曰く、「今までは、アルコールのボリュームを基準に収穫を行っていたが、今は酸味とブドウの味わいを基準に判断している。2014年からは、自らの五感を信じて糖度計は一切使用しなくなった」と、今までとの違いの一部を収穫のタイミングという例で説明してくれた。確かに、最初に口にした時は、あまりのギャップで正直「美味しい、美味しくない」という判断よりも、「いつものシュタイネールではない！」という困惑があったが、再度じっくり飲み直してみると、一見薄味のように思えたワインが、実はしっかりと味があり、上品でバランスが良く飽きのこないワインだということが良くわかる！

「こうあるべきだという考えは捨てて、ブドウに自分自身を合わせるようになってから、今まで以上にじっくりくるワインが出来るようになった」と語るガングランジェ。これからますます面白くなりそうだ！

(2015.11.13.ドメーヌ突撃訪問より)