

## ～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 アルザス・リースリング 2013(白)

例年よりアルコールは軽めで、ミネラル感が強くタイトな味わい！例年より収量が少なく、ツィンコフレ周辺に畑を持つ亡き友人のリースリング70%に、ガングランジェが所有するシュタイネール周辺のリースリング30%がアッサンブラージュされている。（ちなみに2012年は100%ツィンコフレ周辺のリースリング！）酸味の鋭さを少しまろやかにするためにフードルで発酵熟成！

#### AC アルザス・グランクリュ リースリング・シュタイネール 2012(白)

前回、「2010年でグランクリュは最後！」と言いつつ、2012年で再びグランクリュが出てくるところは何とも彼らしい。（そこはご愛嬌ということで…）がしかし、今回の2012年が本当に最後のグランクリュのようだ！

飲んでみると分かるが、フルーツの甘い香りから想像できないガツンとくるドライな味わいに度胆を抜かれる！グランクリュに必ず必要とされる残糖量が全くないのだが、よくこの辛口でグランクリュが通ったものだ…。

#### AC アルザス・ピノノワール 2013(赤)

2013年は、シュタイネールの丘の上にある樹齢が70年のピノが40%アッサンブラージュされている！何でもACアルザス向けのピノが大樽で熟成中、樽の老朽により後部からワインが漏れてしまい、3日間で1300Lが排水溝に消えて行ってしまったそうなのだ…。そのため、ワンランク上のシュタイネールのピノを補填せざる得なかったそうだ。（本人には気の毒だが、飲み手にとっては超お得な話）例年よりアルコール度数は軽めで、みずみずしいが、アフターにしっかりとしたタンニンがある！

#### AC アルザス・ピノノワール サンシュタイン 2012(赤)

今のガングランジェが挑むSO<sub>2</sub>無添加の原点となるワインがサンシュタインだ！2012年はいとこのシュレールから譲ってもらった古樽で熟成！アルコール強めでボリューム豊かだが、pHも低く酸がしっかりとあるので、ピシッとした締まりがあり決してだれることはない！男を感じるアルザス・ピノだ！

### 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

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と例年の約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と潜在アルコール度数があった！

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、オイディウ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、収量は例年の40%減…。10月から再び天候が崩れ、ブドウの選果に苦しんだ年だった。

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

現在、SO<sub>2</sub>無添加のワインが大きな注目を浴びているガングランジェ！しかし彼のSO<sub>2</sub>無添加の挑戦は昨日今日始まったわけではなく、実はかなり前から実験を重ねていたのだ。今回リリースされるSO<sub>2</sub>無添加のピノのサンシユタインも、日本では2008年が初リリースだが、彼はそのもっと前からSO<sub>2</sub>無添加でチャレンジしている。従兄弟のシュレールや向かいのピエール・フリックという先人たちからSO<sub>2</sub>無添加のススメを何度も受けていたが、実践して知れば知るほど奥の深いものだと痛感し、栽培や醸造で失敗を重ねて、近年やっと納得のいく仕上がりになってきたそうだ。

ガングランジェ曰く「基本的に美味しいワインが作りたいたいで、SO<sub>2</sub>無添加が全てだと固執することはない。現にSO<sub>2</sub>無添加のワインでも嫌いなワインはたくさんある。ただ、一方で忘れがたい感動を与えてくれる美味しいワインが多いことも事実だ。そして、そういうワインは大抵ブドウに力がある。自分は感動を与えられるワインづくりに興味があり、追求していきただけだ」と。ガングランジェはブドウ栽培に力を入れずにSO<sub>2</sub>無添加のワインをつくる生産者に全く理解を示さない。彼自身、ワインを美味しく飲んでもらうために、状況に応じて瓶詰め前に微量のSO<sub>2</sub>を添加することも必要だと考えている。彼のような冷静さ、慎重さは、無添加ワインの美味しさを広げる上でとても重要だと思う。

SO<sub>2</sub>無添加の世界では今一番ホットな生産者かもしれないが、10年付き合ってきた自分から見れば、彼のワイン造りのスタンスは何も変わらず、いつだってワインの美味しさをとことん追求し、常に真っ当なヴィニョロンの道を歩んでいると感じる。そのあたりをぜひ皆さんに伝えたいと思う今日この頃だ！

(2015.3.31.ドメーヌ突撃訪問&8.6.の突撃生電話より)