

日本で飲まれて10年以上。 サンスフル(SO₂無添加)シリーズの

お披露目にあわせて、ガングランジェ夫妻が初来日！

2016年5月 ヴァンクウール

歴史

ドメーヌ ガングランジェの3代目当主、正式な名前はジャンフランソワ ガングランジェ。アルザス地方のコルマル市から南に10 kmほど南下した小さな村ファッフエンハイムにあるワイナリーは、祖父ジャンバティスが2.5 haの葡萄畑の他、家畜を飼ったり、菜園も手掛けたりと農園のようなスタイルで1962年にスタート。その後父ジャンリュックが、シュタイネールを中心に5 haまで拡大。

12歳からワイナリーを手伝っていたジャンフランソワは、1985年17歳の時に隣村ルファックにあるワイン学校に3年間通う。その年に初めてピノノワールを仕込む。1990年より農法はビオロジック、1992年に父と共同経営を開始。

1996年、いとこのブリュノ・シュレールと一緒にビオロジックを詳しく学び、1997年にブリュノ、ピエール・マッソン等と更にビオディナミを学び、農法に取り入れる。1999年、ドメーヌを父から譲り受け独立。

「私は生産者であると同時に一番の消費者」というジャンフランソワ。より美味しいワインを造るため、農法、醸造の実験や研究を日々続け、新たな境地を開き成長し続けるアルザスの古くて新しいベテラン！



2003年からピノノワール シュタイネールにて試験を重ね、その後徐々にキュベを増やし、2012年より全キュベとなったサンスフルシリーズ♪
ガングランジェが語る・・・

「サンスフルの魅力」

- ・樽から直接試飲しているよう、ワインがエネルギッシュ！
- ・味わいや香りの変化が多様
- ・ワインから沢山の魅力的な情報を感じ取れる
- ・飲み口がよく、体に馴染みやすく、負担が少ない

「サンスフルの重要ポイント」

- ・畑は **BIO** が大前提、更に「生命の息吹」が畑から感じられること

「サンスフルの気になる点」

- ・細菌の繁殖やボラティルなどのリスク
- ・海外への輸送や現地での保管状況に対する心配

醸造・赤（ピノワール）

- ① ブドウを畑で選果
- ② その年のブドウの状態により、全房・除梗の割合を決め、ステンレスタンク（ファイバータンク）へ入れマセレーション開始
- ③ 一日一回果帽を沈めるピジャージュを行う
- ④ マセレーションの期間は3～4週間
- ⑤ プヌマティックプレス機で圧搾
- ⑥ フリーランとプレスをアッサンブラージュ
- ⑦ AC アルザスは 19 hL のフールド（大樽）、シュタイネールは 228L の小樽へ移し半年～1年熟成
※熟成樽はどちらも古樽を使用
- ⑧ 澱引き後イノックスタンクで数日寝かせて瓶詰め



醸造・白

- ① ブドウ畑で選果
- ② プヌマティックプレス機で5～6時間かけてゆっくり圧搾
- ③ 12時間ダブルバージュ
- ④ 3 hL～25 hL のフールド（大樽）、またはステンレスタンク（ファイバータンク）へ移し自然発酵。
- ⑤ 発酵期間は1ヶ月～1年。熟成は3ヶ月～1年
- ⑥ 澱引き後イノックスタンクで数日寝かせて瓶詰め

- ・自然酵母にて発酵
- ・SO₂添加は、醸造中はなし。輸出向けのみビン詰め時のみ 20 mg/L
- ・フィルターは、メンブレンシのろ過シートを使用

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 葡萄が酸やミネラルなど全ての要素を残し、凝縮感と潜在アルコール度数が高く、ボリュームのある年
収量は 35 hL/ha、天候:6月7月にミルデューが蔓延。8月9月は雹の被害もなく良い天候に恵まれた

2013年 冷涼な年の影響で、ワインはアルコールが低く、味わいがフレッシュで酸が生き生きとした年
収量は 28 hL/ha 天候:冬は寒く開花があまりうまくいかず、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。9月に入り天候が回復したが、10月から再び天候が崩れ、厳しくブドウを選果した年。

2014年 ブドウは完熟したが pH が低いいため酸に勢いのある、ワインの輪郭がはっきりとしたメリハリのある年
冬から春は比較的温暖で、乾燥した天気が6月まで続き順調。7月、8月は不安定、9月は一気に回復し、成熟し白ブドウは豊作。ピノワール、ゲヴェルトツトラミネール、ピノグリなど、色のついたブドウは、収穫直前に、「スズキ」の被害に遭い、収量は激減。収穫時に厳格なブドウ選果が必要となった。

(参考文献)

「テロワール 大地の歴史に刻まれたフランスワイン」 JAMES E. WILSON /中濱潤子 他訳 (株)ヴィノテーク 2010

「2015 日本ソムリエ協会教本」 (一般財団法人日本ソムリエ協会) 2015

“ The Oxford Companion To WINE 4th edition ”, Jancis Robinson and Julia Harding, Oxford University Press 2015