

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°62 ジャン・マルク・ドレイヤー

生産地方：アルザス

新着ワイン種類♪

AC アルザス・ピノグリ ウェッグ 2015 (白)

2015年は窒素不足により発酵が思うように進まず、終了までに2年を要した。ワイン名はアルザス語で「道」という意味があり、ピノグリの畑を通る道がスペインのコンポステラに続くペルリナージュ（巡礼）の道であることからこの名前を付けた！ワインはミネラリーで骨格があり、噛めば噛むほど滋味で複雑な旨味が口に広がる！またワインに残るクリスピーなガスがフレッシュさを与え、タイトに収斂された旨味が食欲をそそる！

AC アルザス・シルヴァネール オリジン 2016 (マセラシオン)

ジャン・マルクが初めてシルヴァネールで仕込んだマセラシオン！彼曰く、2016年はブドウも良く、また別のシルヴァネールの発酵がまだ終わっていなかったため、2つのワインの味わいに差をつけるため、マセラシオンにチャレンジしたとのこと！シルヴァネールは当初リースリングよりもマセラシオンに向いていないと思っていたので、発酵が終わるまで仕込みが心配だったそうだ。だが、結果的に骨格と味わいのバランスのとれた素晴らしいワインが出来上がったことに彼自身大満足している！味わ的には、上品でまとまりがあり適度にスパイシーで、鼻に抜けるキンモクセイやキンカンの香りが何とも心地よい！さすがはマセラシオンの名手だ！

AC アルザス・リースリング オリジン 2016 (マセラシオン)

ジャン・マルクのマセラシオンのレベルの高さが垣間見えるリースリング オリジン！ワイン名は「原点」という意味で、元々白ワインも昔は赤同様に房ごとつぶして醸すマセラシオンだったことから、ワインの原点はマセラシオンという意味を込めて名付けた！白のマセラシオンになると、品種の個性が消えてどれも同じタイプのワインになりがちなところがあるが、このリースリングはマセラシオンと品種の個性が感じられ、絶妙なバランスで仕上がっている！

AC アルザス ピンク・ポン 2016 (マセラシオン)

ピノノワールとピノグリを半々ずつミルフィーユ状に交互に重ねて仕込んだ、限りなく赤に近いロゼマセラシオン！ピンク・ポンの由来は、これを仕込んでいた時に収穫者がロゼのピンクとピノノワール、ピノグリの頭文字の「P」を取って Pink Pong！と叫んでいたのを良いネーミングだと思って採用したそうだ！ワインは見た目も味わいもほぼ薄ウマ系のピノノワールと言った感じ！ピノグリが果実味にボリュームとスパイシーさを与えちょうど良いバランスを保っている！クセになる味わいだ！

AC アルザス・ピノノワール アニマ 2016 (赤)

2009年に最初にチャレンジしたSO₂無添加のワインがこのアニマ！キュヴェ名はラテン語で「生命」「魂」の意味、キリスト教では「大地の匂い」という意味もある！アルマは彼の人生を変えた魂のワインであると同時に、ブドウそのものの持つテロワール（大地の匂い）を表現したワインだ！開けたとたん、シャンピニオンなどSO₂無添加のピノにある特有の色気が香り立ち、味わいは赤い果実のエキスが艶やかで染み入るように優しい！あと数年寝かせることで、揮発酸のアクセントが果実に溶け込み、さらに美味しくなるような予感がする！

AC アルザス フィステラ 2016 (マセラシオン)

ジャン・マルクが最初にマセラシオン白にチャレンジしたワインがこのフィステラだ！コンセプトは、ピノグリ、ゲヴェルツという薄っすら口ゼ色のブドウ同士をかけ合わせてマセラシオンしたらどうい葡萄酒が出来るだろうという彼の好奇心から生まれたワインだ！ゲヴェルツの華やかな香りとスパイシーさ、そしてピノグリの豊かなボリューム、この2つがお互い主張しつつも絶妙な塩梅に抑え込み上品に仕上げているところがすごい！ワイン名はガリシア語で巡礼地の最西端の地名！この世の果て…一度仕込んだら最後まで (Aller au bout) という意味を込めて名付けた！

ミレジム情報 当主「ジャン・マルク・ドレイヤー」のコメント

2015年は、夏が暑く乾燥していたため、ブドウの窒素不足により発酵に苦戦したが、ワインの品質的にはエキスの凝縮した当たり年！春のスタートは乾燥していたが、冬にしっかりと雨が降ったおかげでブドウの成長は順調だった。時おり雷雨があり、ゲヴェルツやピノノワールが一部雹に当たったが、それ以外は病気も一切なく開花も問題なく無事に終えた。だが、夏に入ると乾燥し気温も上がり続けた結果、ブドウの成長にも一時的にブレーキがかかった。8月の中旬に適度な雨が降ってくれたおかげでブドウも息を吹き返し、最終的には腐敗のほとんどない完熟したきれいなブドウを取り込むことができたが、いざ醸造を始めてみると窒素不足により酵母の働きが弱く、発酵終了まで1年～2年を要した。

2016年は、春と夏の天候ギャップが激しい年だったが、最終的には収量品質共に恵まれた当たり年だった！4月の終わりから7月中旬まで、湿度が高く気温の上昇が止まらない日が続き、ブドウは一時ミルデューの猛威にさらされた。だが、散布のタイミングを気をつけたことで、ミルデューの被害を最小限に抑えることができた。7月の終わりから一転、今度は猛暑と日照りが続き、前年同様に途中からブドウの成熟にブレーキがかかってしまった…。9月に入ると気温が下がり、適度な雨が降ってくれたおかげで再びブドウは息を吹き返し、そのままきれいなブドウを取り込むことができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① ドメーヌ外観

今回紹介する新しいヴィニョロンのジャン・マルク・ドレイヤー♪これはドメーヌの前で撮った写真。(写真①)彼と会う前から「売るワインがほとんどないといだろう」とカトリーヌ・リスやガングランジェから聞いていたので、てっきりカーヴを立ち上げたばかりの小さな生産者を想像していたが、実際にドメーヌを訪れて建物の大きさにビックリ！ロスハイム村の中では由緒正しいドメーヌのひとつなのだろう。壁に打ち付けられているフールドルに彫刻された1830年の数字がそれを物語る。

これはカーヴ内の写真(写真②)天井のそれほど高くない半地下のスペースに古樽やフールドルが所狭しと並べられている。カーヴ内に空調設備はないので、夏と冬で室内の寒暖差

があり、夏は20～24℃まで上がり、冬は5～10℃まで室温が下がるのだそうだ。彼はワインの熟成にタンクを使用しないが、それはこの温度変化が影響している。「セメントタンクであればまだしも、ステンレスやファイバータンクだと外部の温度の変化に敏感なため、ワイン自体が良い熟成リズムを作れない。その点、樽やフールドルは温度変化がゆっくりのため、リズムを取りやすい」と彼は言う。ちなみに、彼のワインは、温度管理下で造られていないので、温度上昇に対する耐性が強いとのことだ！実際、彼の瓶詰めされたワインのストックは、同じよう



写真② ジャン・マルクとカーヴ内部

に半地下の温度変化のある場所で保管されている。彼のワインにも SO₂ 無添加ゆえ、時にワインの状態が不安定なフェーズに陥ることもあるが、そんな時は夏場以外であれば、開封後のワインは敢えてセラーでは保管せず、日陰でしばらくそっと休ませて、ワインの覚醒を促すというのも一つの手かもしれない。



写真③ ピノオーセロワの畑と鶏

最後に、これは彼のピノオーセロワの畑の写真。(写真③)
仕立てはギュイヨ・プルサール方式。ギュイヨ・ドゥーブルをアーチ状に誘引するアルザス主流のやり方だ。ブドウ畑の後ろに見えるのはサクランボの樹。ジャン・マルク曰く、彼の畑のアドバンテージは、Polyculture (混合作) であるということ。ブルゴーニュやボルドーのようにブドウ畑が永遠と続くのではなく、果樹や菜園、雑木林が常に間に入っていることは、ブドウがストレスなくエネルギーを発するために非常に重要なのだとのこと。まさにビオディナミの考えだ！ちなみに、畑の中を闊歩する鶏たちは、ブドウ栽培とは関係なく、彼の友人のために鶏を飼うスペースを貸してあげている。この写真を撮ったすぐ後ろに鶏の金網ゲージがあるのだが、穴だらけでほとん

どゲージの役割を果たしていない…。普段は、友人が時々野菜や果物の皮など残飯を餌に持ってくるそうだが、ジャン・マルク曰く、畑にミミズや幼虫がたくさんいるので、まったく餌の必要はないそうだ。まさに鶏たちにとってジャン・マルクの畑はパラダイスなのだ！

(2018.4.14. & 5.30 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