

～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 5 種類♪

AC アルザス・シルヴァネール ジギ 2015 (白)

マセラシオンではなく、収穫したブドウを直接プレスしクラシックな方法で仕込んだ辛口白ワイン！2015年は、他の品種が軒並み豊作の中、シルヴァネールだけ房が小さく収量が少なかった。また、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。開けたてはクリスピーで香りに少し還元があるがすぐに飛び、その後は白桃などの甘い果実の香りがグラス一杯に広がる！味わいはとてもメリハリがあり、ピノオークセロワ同様一般的にアルザス品種の中ではあまり特徴のないと言われるシルヴァネール品種だが、このジギは鉱物の塊のようなミネラル感が詰まっていて超個性的！ワイン名「ジギ」は、2014年に2500kmを徒歩で巡礼する旅に出た時に、旅の途中で知り合ったドイツ人女性の名前から取った。ちなみに、ジャン・マルクにとって彼女は、ヴァンナチュールに舵を切るきっかけを作った重要なソウルメイト！彼曰く、シルヴァネールの発酵がなかなか終わらず苦労したことが、ちょうど彼女と長い巡礼の旅で苦楽を共にしたイメージと重なりこの名前がひらめいたとのこと！

AC アルザス・オークセロワ・ピノグリ ブリュトゥス 2013、2014、2016 (白)

ジャン・マルクが初めてすべてのワインをSO2無添加で仕上げたのが2013年。当初はピノオークセロワ単体でリリースする予定だったが、リリースする前にワインが酸化してしまった…。その時に「ブルータスお前もか！」と、失敗したワインに対する嘆き声をキュヴェ名にしたのがこのブリュトゥスだ。その後、醸造に問題がなかった2014年のピノオークセロワを30%、そして2016年のピノグリを30%アッサンブラージュして酸化の味わいをまるやかにし、絶妙なバランスにまとめた！ワインはフルーティーというよりは、透明感のある旨味の詰まったダシを飲んでいるような大人な味わいで、静謐なのに飲みごたえがある！ジャン・マルク曰く、カンタルやコンテなどのハードチーズとの相性が抜群だそう！

AC アルザス・オークセロワ オリジン 2017 (マセラシオン)

ジャン・マルクがピノオークセロワを初めてマセラシオンで仕込んだのがこのオリジン 2017！彼自身、ピノオークセロワは品種的に個性が弱くマセラシオンに向かないと思っていたので、今まで直接プレスしワインに仕上げていた。だが、今回は収量に恵まれブドウがきれいだったこともあり、試しに一部マセラシオンで仕込んでみた。結果、彼曰く、醸造も順調で予想以上に美味しく仕上がったとのこと！ワインはスマートで清涼感があり、透明感のある芳醇なエキスの中に塩気のある旨味がぎゅっと詰まっている！開けたては、香りが還元気味なのでカラフすることをおススメ！

AC アルザス・ゲヴェルツトラミネール オリジン 2017 (マセラシオン)

ジャン・マルクが初めてゲヴェルツのマセラシオンで仕込んだのが2014年。そして今回は2回目となる！2017年は、春の遅霜により収量が激減し、その少ないブドウが完璧に完熟したので、ワインはとてもパワフルに仕上がっている！ワインは、グラスに入れた途端バラやオレンジの官能的な香りが支配する！味わいも力強くスパイシーで、紅茶のような上品な渋みとのバランスが絶妙！食中はもちろん、香りが華やかなので使いによってはデザートワインや食後酒にもなりそうだ！

AC アルザス・ピノワール アニグマ 2017 (赤)

前回リリースした Anima (アニマ) のピノワールに、今回ボジョレーのガメイを 25%アッサンブラージュして仕込んだワインがこの Anigma (アニグマ) だ！ (アッサンブラージュはマセラシオンの時点で行っている。) ガメイはボジョレーの新鋭ラファエル・ベイサングから！ 出来上がったワインは艶やかかつ女性的で、梅鯉のようなダシの効いた官能的な味わいに思わずうなってしまう！ ジャン・マルク曰く、Anima に今回ガメイを混ぜたのは、赤はピノワールしか認めないアルザスワインのステレオタイプな考えに、少し風穴を開けたいという好奇心から遊び心でチャレンジしてみたとのこと。彼は今後ラファエル・ベイサングが許可する限り、ガメイをアッサンブラージュして Anigma を仕込む予定だ。ちなみに、ワイン名は Anima に Gamay の G を加え、古代ギリシャの Aniguma (なぞなぞと言う意味) にかけている！

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見計らったことで、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。

2017 年は、春の遅霜や夏の日照りなど天候はシビアだったが、総じて収量に恵まれた当たり年だった。冬は気温も冷たく雨が定期的に降る理想の天候でスタートした。だが、4 月終わりに寒波が降り、冷たい空気の滞ったゲヴェルツの畑が霜の被害に遭った。その他の畑は、風の通りが良かったこともありほとんど被害がなかった。その後は、晴れ間が多く雨が適度に降る理想的な天気にも恵まれた。7 月に入ると雨は止み、乾燥した天候が 8 月終わりまで続いた。一時、水不足によりブドウの成熟にブレーキがかかったが、幸いにも 9 月初めに適度な雨が降ってくれたおかげで、ブドウは瞬く間に息を吹き返し、そのまま怒涛の勢いで一気に完熟に向かった。結果的に、ゲヴェルツ以外は収量にも恵まれ、醸造も問題なく比較的安定していた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



昨年に引き続き今年もジャン・マルクの収穫に 1 日だけ参加させてもらった♪私が参加した 9 月 24 日は、ちょうどキュヴェ・アニグマに使用するピノワールを収穫している最中だった。ジャン・マルク曰く、今年は 2018 年ほどではないが、例年よりも収量が取れているとのこと。これは収穫したピノワールを Benne (ベン) と呼ばれる荷車に入れている様子の写真。(写真①) 通常この Benne は、収穫したブドウをトラクターでカーヴまで運ぶリヤカーとして利用されるのだが、ジャン・マルクはこの荷車をブドウを仕込む開放桶として利用している。

写真①Benne (荷車) を開放桶とし利用



写真② 発酵を促すスターターとしてジュースをかける



写真③ ピノノワールのシンプルな仕込み方法

そして、ブドウが一杯になると、写真のようにすでに発酵中のブドウジュースを上からバケツで何杯かかける。(写真②) ジュースは発酵を促すスターターの役割を果たし、主に白のマセラシオンが使用される。その後は、ただ上にビニールシートをかけ、そのまま屋外に放置される。

続いて数日前に収穫したピノノワールのマセラシオンの写真。(写真③) 写真のように荷車には密閉する蓋がなく、ブドウを守るカバーは、青いプラスチックシートをブドウの上に載せ、その上から黒いビニールシートを覆っているだけ。至ってシンプルだ。毎年醸造施設や道具が近代化され、ワインの酸化防止に対するテクノロジーも進化中、彼のテクノロジーとは真逆の仕込み方法を見ると、まるで大昔にタイムスリップしたような感覚に襲われる。私自身、近代的なカーヴの設備を見慣れているせいか、温度管理や衛生面など色々と気になる点が浮かんでくる。彼にその点を質問してみた。「もちろん、お金があればもう少し醸造環境を良くしたいと思うこともある。だが、一方で管理されすぎた醸造施設も自分は問題があると考えている。そもそも、近代施設のなかった昔の人はまずいワインばかり仕込んできたのか？例えば、Benne に入ったこのピノノワールも、決して不衛生ではなく、Benne 中は使用する前に良く洗っているし、当たり前だが、発酵中は二酸化炭素でワインは守られている。二酸化炭素が酸化防止の役割を果たしているのに、それでも酸化に不安をもつ生産者は、発酵の基本的なメカニズムを理解していないのでは？とってしまう。また、温度管理については、むしろ反対の立場だ。特にスタートにおいては、温度の変化があるからこそ様々な酵母が働くと信じている。あとはデキュバージュのタイミングさえ注視すれば、ステンレスタンクで仕込もうが Benne で仕込もうが同じだと思う」と答えてくれた。確かに、彼の言う通り、近代施設の完備したドメーヌが必ずしも美味しいワインをつくるとは限らない。

彼のワインの誰にもマネできないあの独特の美味しさは、もちろん大部分がブドウのテロワールから来ているのだろうが、屋外に置かれた開放タンク、外気の温度、空中にある酵母…それら様々な要素も関係しているのだろう。それともその場所に良い磁場が働いている？この独特の仕込み方法を見ながら、思わず色々と頭の中で思いを巡らせてしまった。(2019.9.24.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