

～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・オーセロワ トリ・オー 2015-2016-2017 (白)

今回初リリースのトリ・オー！オーセロワ 3 年分をほぼ均等にアッサンブラージュしたキュヴェ。樽熟成だがワイヤージュは一切していない！以前の訪問でアッサンブラージュする前のワインを試飲したが、2015 年のワインは、単独ではほぼ酸化してシェリーのような味わいだった。だが今回瓶詰めされたワインを飲んでビックリ！他の 2 年もワイヤージュ無しと聞いていたので、てっきり酸化系の味わいを想像していたのだが、実際はネクタージュースのようにフルーティー！

旨味が分厚く複雑で、余韻に残るナッツやフュメ、蜜蝋などの控えめな酸化フレーバーがとても心地よい！見事なアッサンブラージュに度肝を抜かれた！ちなみに、2012-2013-2014 がトリ・オーのファーストリリース！次回はコンディション次第だが 2018-2019-2020 ヴィンテージをつくる可能性もあり!?

AC アルザス・シルヴァネール オリジン 2017 (マセラシオン)

収穫日は前年よりも 1 ヶ月ほど早い 9 月 15 日。発酵は酵母の働きが活発だったおかげで、ボラティルも上がらず、わずか 2 週間ほどで終わらせることができた！出来上がったワインは、マセラシオン特有の香りのしつこさがなく、前年よりも味わいが上品で洗練されている！ジャン・マルク自身、シルヴァネールはニュートラルなためマセラシオンに向いていない品種と思い込んでいたが、2016 年に初めてマセラシオンにチャレンジして以来シルヴァネールのイメージが一新！そして、今回の 2017 年はシルヴァネールのマセラシオンの可能性をさらに確信した自信作だとのこと！

AC アルザス・ミュスカ オリジン 2017 (マセラシオン)

今回初リリースのミュスカ・オリジン！このワインの特徴はブドウの粒の大きい Muscat Ottone (ミュスカ・オットン) は使わず 100% Muscat Petits Grains (ミュスカ・プティ・グレン) で仕込んでいるところだ！しかも、ミュスカ・プティ・グレンの中でも珍しいミュスカ・プティ・グレン赤が 50% 入っている！ジャン・マルク曰く、かつてはマセラシオンをせず直接プレスしてスティルワインをつくっていたが、香りが香水のように強すぎることから 2015 年にマセラシオンを試してみたそうだ。その結果、香りに負けない骨格がワインに出たことで全体的なバランスが整い、彼のイメージするワインに収まったそうだ！2017 年はその中でも彼の最高傑作と自負する出来栄えとのこと！

AC アルザス・リースリング オリジン 2017 (マセラシオン)

ジャン・マルクのマセラシオンの原点リースリング・オリジン！収穫は彼のブドウの中で一番遅く、2017 年は 9 月 29 日だった。発酵は他のワインが 2 週間前後と早く終わる中、リースリングは 2 ヶ月を要した。ワインはフルーティーだが、ph が 3.17 と低いこともありキレと締まりがある！グリセロールのまったりとした甘みの中に塩辛い旨味がぎっしりと詰まっっていて全体的にバランスが良く、マセラシオンの個性が丁度良い！中身の詰まった力強い味わいは、魚介はもちろんフォアグラや肉料理とも合わせてみたいワインだ！

AC アルザス・ピノノワール エリオス 2017 (赤)

今回初リリースのピノノワール エリオス！前回リリースした Anima (アニマ) がテロワールを表現したワインに対し、Elios は気軽に飲めるヴァン・ド・ソワフをコンセプトにマセラシオンカルボニックで仕込んでいる！

ワインは、ヴァン・ド・ソワフと言ってもミネラリーでしっかりと中身があり、チャーミングな酸と官能的な赤い果実味とのハーモニーが絶妙！ジャン・マルクは5年以内に飲んでほしいと言っているが、もっと熟成しそうなポテンシャルを感じる！キュヴェ名は、「太陽のように明るく風のように軽やかなワイン」という意味を含めて、ギリシャ神話の太陽の神 Helios（ヘーリオス）と風の神 Eole（エオール）の2つの名前を掛け合わせ Elios と名付けた！

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がらない日が続き、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的確に行ったことで、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年はブドウが早熟で、総じて収量に恵まれた当たり年だった。冬は雨が多かった。4月終わりにはアルザス一帯に寒波が降りたが、遅霜の被害は辛うじて免れた。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。だが7月から日照りが続き、水不足のストレスにより途中ブドウの成長にブレーキがかかった。幸いにも9月初めに20～30 mmほどのしっかりとした雨が降ったおかげで、ブドウは息を吹き返し、そのまま一気に完熟に向かった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 収穫時のシルヴァネール

ジャン・マルクのワインは一般的なアルザスワインの中でも旨味がしっかりとあり非常に個性的。ワインが生きているというか、どのワインにも内なるエネルギーを感じる！このパワーあるワインは一体どのようにつくられているのか？今回その秘密に少しでも近づきたいと思い1日だけが収穫に参加してみた♪

収穫したのはシルヴァネール。(写真①) 写真のようにブドウがどこに実っているのか分からないくらい葉がうっそうと茂っている。彼は基本的にキャノピー・マネージメントを行わない。摘芯

(Rognage : ロニャージュ) も最小限で、なるべく枝は伸びたなら伸びただけ、葉はあればあるだけ自然に放置している。「枝を伸ばして葉をつけるのは、ブドウがそれだけ光合成を必要としているので

あって、そこに無理に手を入れたくない。例えば2017年のように暑い年のワインでも酸がしっかりと残っているのは、十分に光合成ができていたからだと思う」と彼は言う。ブドウも摘房はせず、生ったらなっただけ放置する。

2018年はどうやら豊作のようで、とにかく沢山ブドウが生っていた。これが収穫したブドウ。(写真②)色の付いているブドウはピノグリもしくはミュスカ・ルージュ。シルヴァネールの収穫と言っても、一部このようにシルヴァネール以外のブドウが混ざることもあった。ジャン・マルクが言うには、彼の畑は苗木自体が元々ヴィエーユ・ヴィーニュのセレクション・マサールのため、意図せず他の品種も混ざってしまうそうだ。彼のワインの個性や、複雑で懐の深い味わいは、その造りだけではなく、ブドウ自体による影響も少しあるのかもしれない！？



写真② ピノグリやミュスカ・ルージュが混植



写真③ 馬によるケースの運搬で効率化

これは収穫したブドウのケースを馬に運ばせている写真。(写真③)彼のところはケース運びを人ではなく馬で行い効率化を図っている。シルヴァネールやオーセロワのように収量の多いブドウはすぐにケースが一杯となり、人を使って運ぶとなると腰に負担がかかる。その点馬は一往復でたくさんのケースを運べるメリットがある。しかも雨の日も馬は畑の中に入られるので、ケース運びには非常に重宝しているそうだ。もちろん、最後は畑の外に置いたトラクターの荷台にケースを全て積んでドメーヌまで運ぶが、少なくとも畑の中機械を使わないこの馬の運搬は環境的にも良いと彼は考えている。

今回、たった1日だけの収穫参加だったが、それぞれビニョロンによって独自のやり方や考え方、違いがあって本当に面白い。次回は収穫中の醸造について触れたいと思う。

(2018.9.15.&2019.4.30 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