

～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 6 種類♪

AC アルザス・リースリング 2016 (白)

これまで SO₂ を少量添加してリリースしてきたリースリングだが、2016 年から SO₂ 無添加にシフト！ブドウは 100%石灰質土壌の Lerchenberg (レーシュンベルク) から！2016 年は発酵に勢いがなく、冬に向かって止まりそうな気配があったので、途中ピノ・ブランの澱を添加し発酵を促した。SO₂ が添加されていた時から比べて、酸を重視した早摘みの影響もあってか、味わいはタイトでミネラルと酸をしっかりと感じるつくりとなっている！繊細な日本食とよく合いそうなワインだ！

AC アルザス・ピノグリ 2015 (白)

以前はオイリーで少し残糖のあるボリューム豊かな味わいがガングランジェのピノグリの特徴だったが、2014 年に SO₂ 無添加に変えてからは収穫を少し早め、タイトでキレのある辛口スタイルに大きくシフトしている。ガングランジェ曰く、ピノグリの特徴であるフュメ香 (魚や肉を焼いた時に出る香ばしい香り) は SO₂ 無添加の方がより顕著に出やすくなったとのこと！特に 2015 年は前年よりも凝縮感があり、それでいて味わいタイトでフュメ香もしっかりとあり、ピノグリの良さが最大限に出ている！

AC アルザス・リースリング・シュタイネール・ツィンコフレ 2016 (白)

シュタイネール、ツィンコフレ共にグラン・クリュ畑だが、辛口ましてや SO₂ 無添加は申請しても通らないことから、2014 年以降グラン・クリュ申請は諦めている。このグラン・クリュ同士をアッサンブラージュしたキュヴェを初めて仕込んだのは 2014 年だが、それが意外に好評だったこともあり、以降豊作の年以外はアッサンブラージュしてリリースすることにしている！前年同様アッサンブラージュ比率は 50 : 50。ワインのフレッシュ感を活かすために、発酵熟成はステンレスタンクで行っている！ガングランジェ曰く、ツィンコフレはブドウの熟しが早いので、単体だとボリュームがありすぎるが、ミネラルがタイトなシュタイネールとアッサンブラージュすることによってちょうど良いバランスが生まれ、それぞれの個性が活かされるとのこと！

AC アルザス・ゲヴェルツトラミネール・シュタイネール 2016 (白)

2015 年のシュタイネールは若樹をマセラシオン、古樹を通常のワインと分けて仕込み、ブレンドしたが、2016 年は収量が少なかったため、若樹も古樹のブドウも全て混ぜて仕込んでいます。ブドウのポテンシャルが高くアルコール度数は 15%！発酵にまるまる 12 ヶ月を要している！ワインは自然な甘味を感じるくらい濃厚なエキスが口に広がり、後からジンジャーのようなスパイシーな辛みがせり上がってくる！SO₂ 無添加に仕上げるために、熟成途中に翌年の発酵中のゲヴェルツの澱を足して、辛口に仕上げたガングランジェ渾身のワインだ！

AC アルザス・ゲヴェルツトラミネール・マセラシオン 2016 (白)

2016 年は、ミルデュの被害で収量は例年の 30%減だった。2015 年に初めて AC ゲヴェルツトラミネールで SO₂ 無添加にチャレンジしたが、「ゲヴェルツは香りが華やかなのでマセラシオンで仕込んだら面白い！」と考えたガングランジェは、翌年のこの 2016 年からさっそくチャレンジしている！ワインはパッションフルーツの香りが華やかで、口に入れた時に爆発するフローラルなフレーバーとジンジャーのようなスパイシーな味わいが食欲をそそる。このゲヴェルツはまさに中華との相性が良さそう！

AC アルザス・ピノグリ・マセラシオン 2016 (白)

2016 年は、ミルデューと雹の被害を同時に受け収量が激減…。マセラシオンで仕込むためきれいなブドウだけ厳格に選果した結果、収量が 15 hL/ha まで減ってしまった。ワインはフルーティーでマセラシオンの特徴が控えめな上品な味わいに仕上がっている。ガングランジェ曰く、ブラインドだとプールサールに間違えてしまうかも!? とのこと！

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

2015 年は、雨のほとんど降らない乾燥した年だったが、ワインの品質的には 2007 年に匹敵する当たり年だった！ 冬が暖冬だった影響でブドウの発芽は例年よりも早かった。そのまま霜の被害もなく暖かい春を迎え、雨も適度に降ってくれたおかげもあって、ブドウの成長にアクセルがかかった。開花は 5 月下旬と例年よりも 2~3 週間早く始まり、この時点で一時豊作も期待した。だが、6 月からほとんど雨のない日が 8 月中旬まで続いた。水不足の影響でブドウの粒が小さく、成長にもブレーキがかかった。特に、7 月終わりから 8 月初めにかけては、連日の猛暑に見舞われ、ブドウの枝が日照りにより力が衰え、葉の色が黄色に変色するなど、明らかにバテ気味なのが分かった。幸いにも 8 月中旬に一度まとまった雨が降ってくれたおかげで、ブドウは再び元気を取り戻し、そのまま収穫を迎えることができた。

2016 年は、天候が安定せず最悪だったにもかかわらず、最終的にきれいなブドウと例年並みの収量が確保できたミラクルな年だった。冬は暖冬の影響でブドウの発芽は例年よりも早かった。だが 4 月の終わりに寒波が下り、幸いにも霜は免れたが、この影響でブドウの実の付き具合がスタートから悪かった。6 月中旬から 7 月終わりにかけて湿度が高く蒸し暑い天気が続いたため、ミルデューが猛威を振るった。7 月下旬には雹が降りピノグリやピノオーセロワの一部が雹に当たった。8 月に入ると今度は猛暑と日照りが続き、ブドウの成長にブレーキがかかった。だが、9 月に入り気温と安定し、収穫前に適度な雨が数日降ってくれたおかげで、ブドウの成熟に勢いが戻り、収穫時は奇跡ともいえるくらい傷ひとつないきれいなブドウを取り入れることができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 今年は雨が多く雑草の伸びるペースが早い

これはリースリング・レーシュンベルクの畑の写真。(写真①) そして、真ん中で「どうだ！」と言わんばかりに不敵な笑みを浮かべるガングランジェ！ だが、実際の彼の心境は逆で、あまりの雑草の多さに「やれやれ…」とお手上げの笑みを浮かべているのだ。それもそのはず、ここは彼が言うには 2 か月前に土起こしを行ったばかりだという。今年は 2 ヶ月で再び雑草が腰のあたりまで伸びるくらい雨が多く、しかも今はトラクターの代わりに土起こしの大部分を馬の請負業者に任せているので、時間がかかるうえ、お金もかかるし、大変…。でも、アドバンテージとしては、

土壤がぬかるんでトラクターが入れない所も馬はどこでも入って行ける。特に、今年のように雨の多い年は、トラクター作業が滞ってしまうことが良くあるが、馬は天候に左右されず、作業のペースが読めるという大きなメリットがある！

これは馬が土起こしをし終えた部分の写真。(写真②) さすがにブドウ樹のまわりの雑草まで刈ることはできないので、地表が乾いた時点で後から再びトラクターで草を刈る。その際、真ん中の雑草は常に残しておくのだそうだ。ガングランジェ曰く「真ん中の雑草を常に残しておくことで、雨の多い日も日照りの時もある程度土壤の水分調整ができる」のだそうだ。つまり、雨が多い時は雑草が土壤の水分を吸収し、反対に水不足の時はルローファッカーという雑草を刈らずに根元を折り曲げる器具をトラクターに付け通し、雑草の勢いを弱め、雑草が倒れちやうど土壤に敷かれたじゅうたんのようになることによって土壤の水分蒸発を防ぐ役割を果たしてくれるのだそうだ。

ブドウの樹が見えなくなるまで伸びきった雑草…。まわりの反応について、ガングランジェに聞いてみた。彼曰く、ビオに理解のある隣人は全く問題がないが、農薬漬けの畑を持つ隣人とは毎回顔を合わせるたびに苦情の嵐だそうだ。何か少しでも問題があると全て彼のせいにさせるそうだ。

(病気を拡散しているのはお前の畑だとか、動物にブドウを食べられるのはお前のせいだとか…何とも理不尽な話だ)「ヨシ、これを見ろ！文句を言わないのはこいつ等だけだ！」と彼があるモノを見せてくれた。それは何とペルドリの卵！(写真③) 雑草がペルドリにとってちょうど良い隠れ蓑になっている。確かに、隠れるところが少ない



写真② 馬の土起こし後



写真③ ペルドリの卵

野生動物にとってガングランジェの畑は天国なのかもしれない!?あれ?!確かに彼の畑は野生動物を招き入れているではないか!?これでは隣人に文句を言われても致し方ないかもなあ…。でもそんなこと意に返さず、豪快に我が道を行くのがガングランジェなのだ!

(2018.5.29.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