

～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4種類♪

AC アルザス・ビル 2012 (白)

ガングランジェの倉庫に眠る秘蔵のバックヴィンテージが特別リリース！2012年当時、ビルはリースリングのみがリリースされ、シルヴァネールは他の区画のシルヴァネールとアッサンブラージュされていた。ワインはハチミツやドライイチジクなど熟成による香りが出始めていて、味わいも、ハチミツのようなまったりとしたエキスの中に出汁のようなエキス感とチョーキーなミネラル感が合わさった複雑な味わいを感じる！若い果実味が削ぎ落され、ビルのテロワールが前面に出た素晴らしいワインだ！

AC アルザス・グランクリュ ピノグリ・シュタイネール 2007 (白)

2010年12月に1度リリースしているが、あれから8年の歳月が経ち再びリリースすることとなった！2007年は太陽に恵まれたアルザスの当たり年！当時2010年のガングランジェのコメントを見ると「味わいが凝縮されていて開くのに時間がかかるため、飲む前のカラフをお勧めしていた。その後8年の熟成を経て、ドライフルーツやラム酒、シャンピニオンなどの熟成香が出てきているが、ネクターのような粘性やボリューム感、スパイシーな味わいは当時と変わらず健在！当たり年ということもあり、現在の酸をポイントとしたサンスフルスタイルに比べパワフルな印象！

AC アルザス・ピノグリ・シュネッケンベルグ 2006 (白)

シュネッケンベルグの区画はグランクリュ・シュタイネールの畑内にあるが、樹齢が若いという理由で敢えて申請をしていない！2006年は収穫直前に雨が続いたためブドウの選果が必須だった。ワインは発酵が止まってしまったため残糖が13g/L残っている。現在瓶詰めから10年の熟成を経て、残糖はワインに複雑さを与え、見事に馴染んでいる！香りは果実からシャンピニオンや麴のような熟成香に変化し、味わいもギュッと凝縮した出汁に通ずる奥深い風味が感じられる！

AC アルザス・ピノ・ノワール・サンド 2016 (白)

2016年は、特にピノノワールのミルデュエの被害が大きかった。サンシュタインの畑は樹齢の一番古い樹を挟むように樹齢平均60年の樹が植えられているが、ガングランジェ曰く、ミルデュエにより一番古い樹の大半がやられてしまったため、今回はサンシュタインとは名乗らず Sand (サンド) という名前にしたそうだ。醸造は古樽を使わず250Lの一番小さなフードルを使用。ワインは、赤い果実以外に赤味噌やシャンピニオンのような香りがあり、果実味艶やかで旨味を感じる！開けたてはやや微発泡しているため、カラフがおススメ！

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

2006年はブドウが早熟な年だった。春のスタートが初夏のような天気です。ブドウの成長スピードも早かった。5月、6月は乾燥し気温も暑かったが、7月、8月は気温の上昇しない不安定な天候が続いた。この間成長にブレーキがかかったが、8月中旬から再び天候が回復。それに合わせてブドウは再び成長のスピードを上げた。だが9月に入るとまた天候が崩れ、結局雨の中での収穫となってしまった。

2007年はアルザス全般が太陽に恵まれた当たり年だった。春のスタートも良く、冬から春の初めにしっかりと雨が降ってくれたおかげで、ブドウの成長に勢いがあった。そのまま6月から8月まで雨の降らない乾燥した暑い夏が続いた。途中ブドウもバテ気味だったが、8月の中旬から適度に雨が降ってくれたおかげで息を吹き返し、最終的に質量共に満足の行く収穫で終わることができた！

2012年はフランス全体が不作の年で、ここアルザスも例外なく厳しい年だった…。平均収量は35hl/haと例年に比べて約20%減。その原因のほとんどは6月、7月に蔓延したミルデューによる被害だった。だが、8月、9月は雹の被害もなく良い天候に恵まれ、ミルデューで腐敗したブドウもきれいに乾き落ちた。残ったブドウは酸ミネラルなど全ての要素を残し、かつてないほどの凝縮感とポテンシャルがあった！

2016年は、天候が安定せず厳しい年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付きが悪かった。また6月中旬から7月終わりにかけて湿度の高い蒸し暑い天気により、ミルデューが猛威を振るった。さらに、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。ようやく9月に入り気温が安定し、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 ビルのリースリング

これは今年の9月に参加したガングランジェの収穫の写真(写真①)写真は今回リリースするビルのリースリングだ。今年はブドウが早熟で9月14日の時点ですでにブドウが黄金色に完熟していた！アルザスの剪定はギュイヨードゥーブルを弓型に曲げて誘引するモーゼル式であるためか、ひとつの樹に数多くブドウの房が付いている。今年は特に収量があり、しかもブドウがきれいなので収穫し甲斐があった♪よくガングランジェは、「ビルの畑は唯一純粋な石灰質土壌で、この石灰がワインに洗練された酸味とフィネスを与える」と言うので、てっきりシャンパーニュのような白亜質の真っ白な石灰土壌を想像していたが、実際は写真で見ても分かるように、ブルゴーニュなどでも見られ

るような赤みがかった灰色の石灰質土壌だ。(写真②：ビルのシルヴァネールの畑)ピノノワール好きのガングランジェは、将来的にスペースがあればビルの畑にピノノワールを植えて、ブルゴーニュのようなエレガントな赤をつくりたいと考えている。

次に、これはピノノワールの仕込みの写真で、(写真③)収穫を手伝った1か月後の10月中旬に再訪問時に撮影したものだ。このマセラシオンに使っているタンクは食品用大型ポリタンクだ。サンシュタインやシュタイネールのピノ、スキンコンタクトなど量の少ないキュヴェは全てこのポ



写真② ビルのシルヴァネール



写真③ ピノノワールを仕込んでいるポリタンク

リタンクを使う。ガングランジェが写真用にフタを開けてくれた時、タンクに充満していたガスがツーンと鼻を刺した。この時ピノはまさに発酵の真最中で、CO₂ガスに押し上げられた果帽が今にもこぼれ落ちそうな勢いだった。漬け込まれたブドウを味わってみたが、ブランデー漬けのチェリーのような味わいがありとても美味！果帽はまんべんなく湿っていて、酢エチの香りは一切ない。ガングランジェは、果帽をジュースに浸すいわゆるフラーージュの作業を毎朝手で行っているそうだ！彼曰く、手押しの方が器具や足を使うより抽出が柔らかくエグ味の出が少ないとのこと。ちなみに、この食品用ポリタンク、ガングランジェ以外に

使用している生産者を見たことがないが、実際非常に良く出来ていて、タンクの口まわりの溝には希釈した亜硫酸水が張っており、蓋を水に浸けることで空気や雑菌が中に入らないようになっている。また発酵によりタンク内に溜まったガスは溝の水を通して外に出るようになっていて、醸造中は最後まで密閉状態を保てる仕組みとなっているのだ！さらにサイズもコンパクトで移動も手入れも簡単。高さがないのでフラーージュも手で行うことができ、特にスキンコンタクトのような微妙なマセラシオン加減が味わいを左右するようなワインの仕込みには最適だ。ポリタンクは今やガングランジェの仕込みになくてはならない必須アイテムとなっている！

(2018.9.14. & 10.23. 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