

～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 5 種類♪

AC アルザス・ピノブラン 2017 (白)

2017 年はピノオークセロワ 100%で仕込んでいる！（例年だとピノブランをアッサンブラージュするのだが、今回ピノブランはシルヴァネールとアッサンブラージュし、別のキュヴェとしてリリースする予定）。ワインは、最初開けたてはグレープフルーツビネガーのような酢酸の香りを少し感じるが、すぐにその香りは飛び、後からパイナップルや白い花のような甘く爽やかな香りが支配する！味わいにも多少のボラティルを感じるが、それに負けない白い果実の旨味エキス、きれいに溶け込んだミネラルがワインに絶妙な複雑味とメリハリを与えても味わい深い！このバランスは個人的には好み！今飲んででも十分美味しいが、あと 1～2 年寝かせても面白そうなワインだ！

AC アルザス・ミュスカ 2016 (白)

2016 年は花ぶるい、ミルデュー、夏の猛暑によりブドウの房は小さく少量で、当初は収量を例年の半分の 25hl/ha を予想していた。だが、幸い収穫直前にまとまった雨が降ったおかげでブドウは一気に水分を吸い上げ、最終的に 35hl/ha まで収量を確保できた！前年は発酵熟成にフードルを使用したけど、今回はワインのフレッシュさを保つためにステンレスタンクを使用。出来上がったワインは、収穫直前の雨のおかげでアルコール度数も 12%といつもより低く、ライチや白桃、マスカットなどの香りがとても華やか！味わいも、みずみずしく清らかで、レモンドレッシングのようなキュートな酸があり、サラダなどさっぱりとした料理との相性が良さそう！

AC アルザス・ビル 2016 (白)

2016 年は、ミルデューが猛威を振るった年だが、ビルの畑は散布がうまく行ったおかげでほとんど被害がなかった！きれいなブドウに恵まれ発酵も順調に終わり、パーフェクトな出来と思われたが、瓶詰め後に糸引きが発生…。糸引きが収まるまでリリースを見送り、現在は落ち着きを取り戻し、ビル本来の芳醇で上品な味わいが前面に出ている！ワインはまるやかで、まったりと甘みにも似た透明感のあるエキスがあり、塩気のあるミネラルと一緒に口の中に溶けていく！上品な味わいの中に微かにみりんのようなフレーバーもあり、和食と良く合いそうだ！

AC アルザス・ピノワール 2017 (赤)

2016 年はミルデューにより壊滅…。ブドウがほとんど取れなかったのでリリースがなかった。今回は 2 年ぶりのリリース！春の遅霜の被害もなく、久々に収量に恵まれた当たり年だ！この年から、2014 年に植樹したピノワールが 20%ほどアッサンブラージュされている。ガングランジェ本人も味わいに満足しており、果実味はとてとジューシーで明るく、ミネラルをたっぷり含んだバランスの良いチャーミングなワインに仕上がっている！SO2 無添加・ノンフィルターで、試飲の際、抜栓後 2 日経っても味わいが崩れず、艶やかな果実味が保てているところがスゴイ！

VdF カ・エス 2017 (赤)

今回日本初リリースのカ・エス (KS)！KS は畑の区画名の頭文字で、K は Kopfacker (コッファーカー) でピノグリを、S は Sandstein (サンシュタイン) で、その若樹のピノワールを使用。全房のピノグリとピノワールをブドウの時点で半々の割合に混ぜ、通常の赤の仕込みと同じように醸造。ガングランジェ曰く「ロゼに近い赤！」。このワインの生まれたきっかけは・・・前年の 2016 年、この 2 つの区画がミルデューにより大打撃を受け収量が激減し、ピノグリ、若樹のピノワール単独では、キュヴェが仕込めなかったため、アッサンブ

ラージュすることにしたが、それが新しい可能性を生み出したのだ！見た目も味わいも赤ワインだが、ピノノワールのチャミングでエレガントな果実味の中にしっかりとピノグリスキンコンタクトの厚みのあるエキスの存在感があり、それぞれの品種の個性が違和感なく見事に調和を保っている！このピノグリとピノノワールの組み合わせ…AOC 的にはあり得ないが、これからアルザスで流行しそうな予感がする！

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

2016 年は、ミルデューが猛威を振るったが、一部のピノグリとピノノワール以外は、最終的には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。冬は暖冬で、春の芽吹きが早かったが、4 月の終わりに寒波。霜は免れたが、この影響でブドウの実付きが悪かった。6 月中旬から 7 月終わりにかけてミルデューの猛威。開花は順調。さらに 7 月下旬にピノグリやピノオーセロワの一部が雹に当たった。8 月は猛暑と日照り。収穫前の数日間に降った雨のおかげでブドウの収量が回復した。

2017 年は、一部春の遅霜の被害、そして夏の日照りに遭ったが、総じて収量に恵まれた年。冬は多雨。春の遅霜は、シルヴァネールやミュスカなど畑の標高が低く早熟品種を中心に被害に遭ったが、開花は順調。6 月から日照りが収穫まで続いた。春の寒波によりブドウの成熟がバラバラだったので、収穫を決めるタイミングが困難な年だった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 剪定した枝を粉碎機で細かく粉碎中

この写真は、ガングランジェの次男アルチュールがキャタピラ式の Broyeur (ブロワイユ) と呼ばれる粉碎機に乗って、剪定した枝を細かく粉碎しているところを撮ったものだ。

(写真①) アルチュールは現在 18 歳。彼が将来ドメーヌを受け継ぐ予定だ！2 年前から父親を手伝うようになり、今はこのブロワイユやトラクターによる土お越しなど、主に畑全般の仕事を任されている。ちなみに、この畑はサン・シュタイン、ピノ・ノワールの畑。写真をよく見ると、太い株の横から枝を伸ばしているのが分かる。ガングランジェ曰く、これは、実の付きが悪くなった太い株を切り落とし、今後新しい枝を株として残す準備をしているところだそうだ。古株

は完全に芽を落とし 2~3 年放置し乾いたところを切り落とすとのこと。株は落としてもヴィエーユ・ヴィーニユの根は残るので、このような切り替えにより再びブドウの実の付きが良くなるのだそうだ。

次に、これはシュタイネール・ピノ・ノワール、植樹 2 年目の畑の写真。(写真②) 畝の真ん中には多種多様な植物が生えているが、これはガングランジェが冬の終わりに種をまいた植物が育ったものだ。彼が使用する種は 4 種類。マスタード、そら豆、ファセリアの花、クローバーだ。ビオディナミの効果としては、穀物系の植物と野菜(葉物)系の植物を混ぜることで、環境の多様性、

土の栄養、柔らかく生きた土壌をつくり上げてくれるそうだが、彼は、その中でも特に土壌の自助耕作効果(植物の根が張ることで、土壌を耕したことと同じ効果がある)を期待して、2 年前から畑に蒔いている。例えば、写真手前の大きな植物、これはマスタードだが、今後さらに伸び、春の終わりには背丈が 80 cm、根が 30 cm ほどに達するそうだ！その後、夏前にはいったん土を起こし



写真② 植樹 2 年目のシュタイネールの畑

て翌年の肥料にする。この作業を今後も試験的にいくつかの畑で取り入れて行く予定だ。



最後に、これは近年アルザスの畑をかき乱している害虫 Boarmie (ボアミ) の写真。(写真③) この小さな幼虫、よく見ると尺取虫ではありませんか！小さいけど、発芽する前のつぼみをピンポイントで食べてしまう厄介者だ。食べられた場つぼみからはブドウはおろか副芽さえも出てこない…。今年は数が爆発的に多く、下手をするとミルデューの猛威よりも怖いとガングランジェは言う。近年続く暖冬により年々増殖傾向にある尺取虫。今のところ、ビオロジックでは有効な殺虫剤がなく、対策としては直接見つけて手でつぶすしか方法がないようだ。

写真③ 近年脅威を与えている害虫 ボアミ

(2019.4.2.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