

～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・シャンガラ 2018 (白)

2018年は、ピノブランの比率が40%と前回よりも多い。(前回は20%) ベースとなるピノブラン以外は、全ての白品種の最後のプレスジュースをアッサンブラージュしているが、今回はゲヴェルツとピノグリのキャラクターが立っているとガングランジェは言う。ワインはフルーティかつ程よくスパイシーで、滋味深くタイトなミネラルの風味が何とも心地よい！香りも黄色いバラやジンジャーなどのアロマが華やか！最高にコストパフォーマンスの高いワインだ！ちなみに、相続の関係上2019年にピノブランの大部分の畑を妹に譲ったため、今後のシャンガラはプレスジュースのアッサンブラージュのみとなる。

AC アルザス・シルヴァネール 2017 (白)

2017年のシルヴァネールは、熟しが早く収量のある当たり年！ガングランジェ曰く、2017年は夏の日照りによりブドウが水源を探し地中深く根を下ろしたのか、とてもタイトでミネラリーなワインに仕上がったとのこと！開けたては還元にも似た香りがあるが、彼曰く、還元ではなく鉱物的なミネラルの香りとのこと。ワインはスレンダーながら、骨格のある酸と口の中がギシギシするくらいタイトなミネラルのニュアンスがメリハリと飲みごたえを演出する！とても俊逸なシルヴァネールだ！

AC アルザス・ビル 2017 (白)

2017年はグラン・クリュ畑の対面、国道を挟んだ東側の丘にある畑の大部分が春の遅霜の被害に遭った。ビルの畑も例外にもれず霜に遭い、特にシルヴァネールの被害が大きかった。アッサンブラージュ比率も、リースリングが80%と前年よりも20%多い。出来上がったワインは透明感のあるエキスがミネラリーでストラクチャーがしっかりとしている！開けたては若干還元しているが、ワインからは塩気のある旨味が噛めば噛むほど湧き出てくる！思わず唸ってしまうほど旨い！ガングランジェ自身「ブラインドで飲めばジュラのミロワールのワインのようだ！」と自賛する俊逸なワインだ！

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ACゲヴェルツトラミネールで初めてマセラシオンを試みた年！シュタイネールのマセラシオンの期間は概ね3週間だが、こちらのゲヴェルツは香りが強くなりすぎないようにマセラシオンの期間を4日間と短くしている。ワインは、ライチやキンモクセイ、ジャスミンの香りが華やか！まるで桃のジュースを飲んでいるようにエキスが柔らかく滑らかで、洗練されたミネラル、ジンジャーのようなスパイシーでドライな味わいが上品なストラクチャーを形成する！前菜やチーズ、デザートにぴったりなワインだ！

AC アルザス・ピノワール サンシュタイン 2017 (赤)

2016年は、ミルデューの被害により樹齢79年のブドウが全く取れなかったため、Sandsteinと名乗らずSandとしてリリースしたが、今回はヴィエーユ・ヴィーニュのブドウもしっかりと収量が確保できているので、再びSandsteinでリリースした。今回はフードルを使わず228Lの古樽で熟成。ワインは、グロゼイユやオランジェットなどヴァンナチュールのピノワールにある独特の官能的な香りがある。果実味はチャーミングで艶やかだが、後半からパワフルでスパイシーなミネラルがせり上がる！ガングランジェ曰く、ジビエや内臓系の料理との相性が抜群とのこと！

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

2016年は、天候が安定しなか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。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襲い、幸いにも霜は免れたが、この影響で早くもブドウの実付きが心配された。さらに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こと。幸い、散布のタイミングが良く、また春の寒さによりブドウの房数まちまちだったため、風通しが良くミルデューの被害は最小限に抑えられた。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。

2017年は、一部春の遅霜、夏の日照り、そして鹿の被害に遭ったが、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。

2018年は、今までにないくらいブドウが早熟で、収量にも恵まれた年だった。冬は雨が多く寒さもしっかりとあり順調なスタートだった。雨は春の間も続き、途中ミルデューが猛威を振るい、ピノグリやピノオーセロワが被害に遭ったが、その他の品種は適切な散布を行なったおかげでどうにかピンチを切り抜けた。開花は順調。普段花ぶるいしやすいゲヴェルツもブドウの房に恵まれた。5月終わりから、一転雨の降らない乾燥した天候が続いた。7月、8月は気温が40度を超える猛暑にも見舞われ、一時は日照りを心配した。だが、冬と春に降った雨のリザーブのおかげで、ブドウは猛暑の間も疲弊せず一気に成長した。結果的に、収穫は8月終わりというかつてない早期のスタートだった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 澱の清澄作業に使う冷却タンク

9月終わりに収穫の手伝いも兼ねてガングランジェを訪問した。当日は、朝方ににわか雨が降ったため、午前中は収穫に出ずカーヴでの作業を手伝った。これは澱を清澄作業に使う冷却タンクの写真。(写真①) この冷却タンクは容量が小さいため、プレスしたばかりのジュースのデブルバージュには使用せず、デブルバージュ後に出る濁った澱をさらに沈殿させるために使う。冷却タンクは4℃まで下げることが可能で、デブルバージュ後に出た澱を一昼夜冷却することにより、さらに清澄された上澄みのジュースを汲み取ることができるのだ。この澱から取った上澄みジュースは全てアッサンプラージュされシャンガラとなる。

次に、これは上澄みジュースを取り切りどろどろになった澱を、さらにこのようにケースに溜めて一昼夜置き、重力を使って上澄みを取る作業を行っている写真。(写真②)(写真③) この最後のジュースは酵母をたくさん含んでいるので、主に Pied de cuve (酒母) に使われる。このようにガングランジェは澱を大切にし、むやみに捨てず最後まで有効活用している。彼曰く、澱を有効に使うにはまず元のブドウがきれいでなくてはならず、収穫の選果には十分気を使っているとのこと。特に、白のブドウは腐敗果が入らないよう畑で厳格な選果を行う。だが、年によってはブドウの状態が悪い時もあり、その



写真② 更に澱混じりのジュースを取る作業



写真③ 主に Pied de cuve (酒母) に使われる

時はシャンガラとなるジュースを取るまででストップし、Pied de cuve の澱は取らないのだそうだ。

「シャンガラは1リットル瓶に入った安価なワインというイメージがあるかもしれないが、私の澱へのこだわりを見ても分かるように、実際はとても手間のかかったワインで、グラン・クリュや全てのブドウジュースの一番旨味が詰まった部分が混ざっていることを考えると、もっと高く評価されて然るべきワインだ」と彼は言う。

だが2019年にピノブランの大部分の畑を相続の関係で失ったため、ピノブラン主体でリーズナブルな価格のシャンガラを造ることができなくなってしまった。シャンガラはアルザス語で「ジャン」の愛称で、ガングランジェ家は当主ジャン・フランソワ、父ジャン・リュック、祖父ジャン・ピエールと親子3代に渡って名前にジャンが付くことから「ジャンのテーブルワイン」として命名され、コストパフォーマンスの高い最高なデイリーワインとして長く親しまれてきたが、今のシャンガラスタイルは、残念ながら今後販売予定の2017年と今回リリースの2018年で最後になってしまう。(2019年からは厳選されたプレスワインのみで造られ、ハイクラスに生まれ変わります)

素朴で陽気なジャン・フランソワの人柄のような、シャンガラ2018年のリリースをぜひお見逃しなく～♪
(2019.9.23.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