

～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・シャンガラ 2017 (白)

コンディションの理由から前回先に 2018 年を販売。2017 年は、瓶詰後に La maladie de la graisse (ワインの糸引き) というワインにオイルのような粘着性のあるテクスチャがあったため販売を控えていたが、時間の経過とともにワインの粘着性がきれいに取れてきたためついにリリース！2018 年と同様に、ピノブラン 40%がベースになっている。ワインはピュアかつダシのような凝縮したエキスの旨味があり、程よく溶け込んだ鉱物的なミネラル感とじわっと口に広がる強かな酸が複雑な味わいを醸し出す！シャンガラは気軽に早飲みのイメージだが時間を掛けたことによりじっくりとグラスに向き合いたいような奥行きのある味わいに仕上がっている！最初開けたては少し還元があるので、気になる方はカラフをするかもしくはコルクを開けて 30 分ほど放置してからワインをグラスに注ぐことをおすすめ！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様々な品種をプレスしたジュースのアッサンブラージュのみで仕込まれる。

VdF ピノブラン グル・グル 2018 (白)

畑は、前回 2016 年にペット・ナットのシャンガラ・ビュルに仕上げた区画と同じ。今回ペティアンに仕上げなかったのは、前半の発酵のスピードが早すぎたのと、発酵中の澱が冷却してもなかなか沈まず清澄がうまく行かなかったことがきっかけだ。だが、ガングランジェが糖を少し残したまま冷却した発酵途中のワインを試飲した時に「これはスティルワインでも行けそう！」と思い、急遽趣向を変えスティルワインに仕上げることにした。出来上がったワインはあまりにも軽快で喉越しが良かったことから「Goul-Goul (グビグビ行ける飲み物)」というワイン名にした。ワインは確かに名前の通りみずみずしく軽快！それでいてきちんと鉱物的な滋味と繊細な旨味が残っているから、どんどんワインが進む！

AC アルザス・ゲヴェルツトラミネール 2017 (白)

ブドウの一部を「ボワミ」という尺取虫に芽を食べられたが最終的に質量共に恵まれた当たり年だった！当初は昨年リリースするはずだったが、還元が強かったためリリースを見送り、2 年の瓶熟を経てやっと還元が取れた！ガングランジェ曰く、2017 年はアルコール度数 14.5% ありながら酸に恵まれた当たり年とのこと。ワインはヴィヴィッドで力強くジンジャーのようなスパイシーさがある！一方で酸に恵まれたおかげか、アルコール度数が高いにもかかわらずグレープフルーツのような柑橘系の軽快さがある！彼の言う通り 2017 年のゲヴェルツは、当たり年に相応しい貫禄と、その対極にある爽やかさが融合した面白いワインに仕上がっている！

VdF ゲヴェルツトラミネール マセラシオン 2017 (白)

今回の 2017 年マセラシオンは、グランクリュ・シュタイネールの若木のブドウで仕込まれている！ただ、ワインは VdF で申請しているため、エチケットにシュタイネールは入れられなかったとのこと。マセラシオンの期間は 5 週間と赤並みに抽出している。ガングランジェ曰く、2017 年はシュタイネールのアラゴナイトの鋭利でタイトなミネラルが十分に味わいに反映されているとのこと。また、彼曰く、シュタイネールはアルザス語で石という意味だけあって、この力強いミネラルがこなれるまで最低 5 年の熟成は必要だとのこと。強靱な鉱物感と、マセラシオンによるタンニンがバランスよく共存しており！現時点ではパンチが効いているが、その熟成ポテンシャルは計り知れない！

AC アルザス・ゲヴェルツトラミネール シュネッケンベルグ 2015 (白)

今回初リリースとなるゲヴェルツのシュネッケンベルグ！ガングランジェ曰く、シュネッケンベルグはグランクリュ・シュタイネールの中にある畑名で、アラゴナイトを最も多く含んだ最良の区画とのこと。通常はシュタイネールにアッサンブラージュするが、当たり年のミレジムだけシュタイネールと分け、今回のように特別キュヴェとして仕込んでいます。ワインは、まさにスーパー・ゲヴェルツとも言うべき、パワフルでアラゴナイトの剥き出しのミネラル感がビシビシと感じられる仕上がりだ！単体で飲むよりは豚や鳥などの肉料理もしくはスパイスの効いたオリエンタルな料理と合わせるのがベスト。もしくは、「シュタイネールは最低 5 年以上の熟成が必要」とガングランジェが言うのだから、その上に行く当たり年しか仕込まないシュネッケンベルグは更なる熟成ポテンシャルを秘めているに違いない！

AC アルザス・ピノワール サンシュタイン 2018 (赤)

2018 年は、品質に恵まれた当たり年！ガングランジェ曰く、2018 年のピノワールは果皮にアントシアニンを多く含んだ年だったとのこと。収穫したブドウがきれいな状態を保っていて、梗も十分熟していたので、マセラシオンを 5 週間と長めに漬けた。出来上がったワインは、果実味が柔らかくミネラリーでかつタンニンがしっかりと抽出されていて長熟を予感させる！ワインは上品ながらもポテンシャルが高く、あと 5 年以上熟成したころからが本領発揮だろう！

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、ブドウの成長が加速した。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うなだれ、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。

2017 年は、一部春の遅霜、害虫、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。春のスタートに萌芽期を狙って「ボワミ」と呼ばれる尺取虫のような害虫が大量発生し、リースリング、ゲヴェルツ、ピノグリなどが被害に遭った。その後、4 月終わりに遅霜が下り、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。それでも元々のブドウの房が多く、開花も順調だったので、収量は大きく落ちなかった。その後 6 月から収穫まで日照りが続いたが、水不足に陥ることはなかった。収穫したブドウは早熟で果汁をたっぷりと含んでいた。だが、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難しかった。

2018 年は、2017 年よりもさらにブドウが早熟で、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、結果的に収穫 8 月末というかつてない早い時期に行った。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今年からツインコフレ畑と、相続の関係でピノブランなど約 1ha の畑が減ってしまったガングランジェ。2 年前から次男が正式にドメーヌで働くことになったこともあり、ドメーヌの経営を保つために、昨年からは新たな畑を探し始めていた。アルザスの畑所有者の高齢化、跡継ぎの減少、更にコロナの影響が重なり、今まで高騰していたアルザスの畑がちょうど下落し始めていたところ、ガングランジェの住むファッフェンハイム村か

ら南に 6 kmほど下ったところに Orschwihir (オルシュリール) という小さな村が所有するグランクリュの畑 Pfingstberg (フィンツベルグ) (写真①) 1ha を数ある購入希望者の中から、なんと！ビオロジックで畑を管理するガングランジェに売りたいとのオファーがあったのだ！



写真① グランクリュ畑のフィンツベルグ



写真② オファーされ、管理しているリースリングの畑

これがそのオファーのあったフィンツベルグの畑の写真。(写真②) 1ha 全てリースリングだ！土壌は泥土状石灰質。ワインは石灰の効いたミネラルとフィネスのある味わいが特徴のようだ。ガングランジェが言うには、村が管理していた畑のため、個人間の売買よりも破格の価格で取得できるのだが、何せグランクリュ故破格と言っても値段は張るそうだ。とりあえず 1 年は猶予期間としてフェルマージュ (畑の賃料を働いた対価で返すこと) が可能とのことから、今年 1 年トライアルすることにした。写真を見ると畑はとてもきれいに管理されているが、契約当初の畑は誰も管理せず放置されていてまるでジャングルのような状態だったが、ガングランジェの丁寧な仕事によって見事に生まれ変わりエネルギーに溢れている！しかも、枝の上を切る夏季剪定がきれいにされているように見えるが、実際は剪定をしていなく、ガングランジェ夫人のエレーヌが一人で全て枝と枝を編み合わせてこれだけ整理したのだから驚きだ！



写真③ ボアンレスグラブの丘にあるピノノワールの畑



写真④ ヴォージュ自然公園に隣接する最高の環境

次に、これは Pfingstberg に次いで今年新たにフェルマージュすることになった Boenlesgrab (ボアンレスグラブ) の丘にあるピノノワールの畑。(写真③) 25a ほどの面積だが、ヴォージュ自然公園に隣接していて、ガングランジェの本命とする畑だ。自然公園というだけあって周りに隣接する畑はなく、また、ここにしかない希少な植物が生息しているまさにビオディナミの環境にぴったりの畑だ。(写真④)

2020 年は、これら二つの畑から新たなキュヴェがリリースされる予定で、どれもそのテロワールに合った個性ある素晴らしいワインに仕上がりにつつあるようだ。「息子のアルチュールのために両方の畑を確保したいし、今のタイミングでしか買えない価格だからもう喉から手が出るほど欲しいのだが、こちらコロナや相続の影響で懐事情が厳しい…」と今一つ購入に悩んでいるガングランジェ。当面は来年再度ワインを仕込んでみて、それから判断するとのこと。(2020.7.9.&11.11 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