

～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 2018 (白)

2018年は、豊作に恵まれた上にブドウの熟しが早く、収穫日は9月3日とかつてない早さだった。収穫したブドウは傷ひとつなく完璧だったが、9月初めはまだ真夏のように暑くカーブ内の温度も高かったため、発酵のコントロールが非常に難しかったそうだ。アルコール発酵が始まると同時にマロラクティック発酵も始まり、一時はボラティルの上がるリスクがあった。ボラティルを収めるために、発酵中に一度スーティラージュをし、澱を抜いてからSO₂を10 mg/L添加した。

AC アルザス・リースリング・メトラ 2017 (白)

ガングランジェ唯一の混植の畑がメトラだ。ピノノワールの隣にある17aほどの小さな畑で、リースリングの植樹が歯抜けになった所に、かつて彼の父親がシルヴァネール・ルージュという亜品種を混植したという何とも不思議な区画…。今までは通常のリースリングにアッサンブラージュされていたが、このメトラだけ毎年突出して酸が高くキャラクターが際立っていることから、試しに今回単独で仕込んでみたそうだ。出来上がったワインは「まるで搾りたてのレモンジュースを飲んでいるみたいに爽やか！」と彼自身も絶賛で、今後も単独で仕込む予定だそうだ！

AC アルザス・シルヴァネール・レゼルヴ 2017 (白)

通常のシルヴァネールとレゼルヴの違いについて、ガングランジェ曰く、レゼルヴの方が平均樹齢50年と通常のシルヴァネールよりも25年古く、また畑が国道を挟んで反対側にあるビルの畑と同じ石灰質の丘にあり、グレローズは混じっているが圧倒的に石灰の影響を受けていることから、味わいがよりきめ細やかでフィネスがあるとのこと！2017年は、春の遅霜と日照りに遭い収量は30%減…。だが出来上がったワインは、かつてガングランジェのつくったシルヴァネールの中で一番の仕上がりで自負する！相続の関係でシルヴァネールの大半の畑を手放した現在、通常のシルヴァネールはネゴスの畑、そしてレゼルヴは自社畑とキュヴェを分けるようだ。

AC アルザス・ピノグリ 2017 (白)

前年の2016年は、全てマセラシオンで仕込んだが、今回は通常の白ワインに戻した。2017年は、春の湿気により途中ミルデューの被害に遭い20%の減収…。また、ブドウは全体的に早熟だったが、春先に降りた寒波と夏の猛暑の影響でそれぞれのブドウの熟しの度合いがまちまちだった。ガングランジェ曰く、今回のピノグリはアルコール度数が14%あるが、酸を重視し早めに収穫したおかげで、出来上がったワインはボリュームがありながらも真っ直ぐでキレのある辛口に仕上がったとのこと！当初瓶詰めしたては、糸引きがあり味わいはかなりオイリーだったが、瓶詰から1年半以上経つことで糸引きは収まり、本来のキレが出始めている！

AC アルザス・ピノノワール 2018 (赤)

2018年は収量と品質に恵まれた当たり年！ガングランジェも「久々の超自信作！」と自負するスーパーワインだ！彼曰く、ブドウがかつてないほど早熟だったので、アルコールの度数が上がりすぎないようにいつもよりも早めに収穫し酸味を残すことを心掛けたとのこと。また、醸造のトラブルが一切なく発酵もスムーズに終わり、ボラティルやマメの心配がない清潔感溢れるワインに仕上がっているとのこと。

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

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。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

今年の2月2日に開催されたアンジェのワインサロン Anonymes (アノニム) に参加した時のこと。ガングランジェが出展しているので、新年の挨拶も兼ねて彼のブースを訪れたところ、いつも笑顔にあふれている彼が何だか生気のない顔をしながらワインをサービスしていた。隣に奥さんのエレヌがいたので「何かあったの？」と聞いてみたところ、何とこのサロンの前日に自宅が空き巣に入られたとのことだった！当時家には息子のアルチュールがいたのだが、畑仕事で留守の間にどうやら侵入されたようだ。息子の話だと、寝室や事務所などが惨憺たる荒らされようだった様子…。さらに一番のショックは、家に隣接するカーブ内にも泥棒が侵入した形跡があり、ワインを盗もうとしたのか、蛇口を開けワインが垂れ流しのまま放置されたフードルもいくつかあったようだ…。

折しも、サロン直後にガングランジェの訪問予定を入れていて、こんな状況だから訪問はキャンセルになるだろうと思いきや、「起こったことは仕方がない」と彼も半分諦めの表情を浮かべつつ約束の訪問を辛うじて受け入れてくれた。



写真① 2019年のピノグリが満タンに入っていたが…



写真② 大きい方の蛇口が開けられ空となったフードル

これが例の蛇口を開けられワインが空となったフードルだ。(写真①)(写真②)容量は11hL。ガングランジェ曰く、この中には2019年のピノグリが満タンに入っていて、今はきれいに掃除がなされているが、帰宅した当初は、ワインが排水溝まで流れる跡が床にくっきりと残っていたようだ。しかも悪質なことに、泥棒は真ん中よりちょっと下に付いている小さな蛇口を開けたのではなく、フードルの下に付いている大きい方の蛇口を開けっ放しにしたまま逃走したのだそう

だ。写真を見れば分かるが、小さな蛇口であれば蛇口の下のワインは流れ出ないので、少なくとも 1/3 のワインは救うことができたが、でも、下の大きな蛇口は全く救いようがない。しかも、彼らがサロンに出かける前は写真のように蛇口に蓋が付いていて、特殊なスパナを使わなければ蓋を回せないようにきっちり閉めて行ったそうだ。「スパナを使ってわざわざホースをつないだ形跡もあり、とても金銭目当ての素人の作業とは思えない。まるで醸造作業を知っている玄人が行ったような奇怪さがある…」と彼は困惑した表情を浮かべていた。



写真③ 救出されたピノグリ・シュタイネール・マセラシオン 2018

これは 5hL のフードルに入っていたピノグリ・シュタイネール・マセラシオン 2018 をステンレスタンクに移し替えた写真。(写真③) 5hL のフードルも蛇口を開けっ放しにされていたのだが、幸いフードルの下の蓋には 10hL のフードルのような大きな蛇口が付いていないため、小さな蛇口からこぼれた分以外のワイン 300L 分は救うことができた。現在は、残りのワインは酸化しないよう写真のようなステンレスタンクに移し替えている。(黄色ラインより下がワインの液面)

ガングランジェが言うには、アルザスではヴァンナチュールに対して嫌悪感を示すヴィニヨロンが未だ多く存在し、AOC の申請却下を含め色々と間接的な嫌がらせがあるのは周知の事実なのだそうだ。「今回、家の

家財が盗まれるよりも、ワインが排水溝に捨てられていたことが何よりもショックだった。昨日警察が来て一緒に現場検証を行ったが、どうかこの犯人がヴィニヨロンでないことを願いたい…」と彼は言葉を絞りだすように話してくれた。

あれから未だ犯人は見つかっていないが、彼自身はもう吹っ切れたようで、また笑顔が戻ってきている。アルザスはコロナウィルスの感染者がフランス国内で特に多いが、彼はマイペースにいつもと変わらず畑仕事に精を出している様子。年始早々災難続きのガングランジェだが、持ち前の明るさで乗り切る姿にこちらも勇気をもらう今日この頃だ！(2020.2.5.ドメーヌ突撃訪問&3.27.突撃生電話より)

※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