

～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♪

VdF シャンガラ 2020 (白)

白ブドウの各品種をプレスした際に出る澱の部分全てをかき集めピノブランとアッサンブラージュしたガングランジェのエデルツヴィッカー。2020年はさらに30Lの網袋に入れたゲヴェルツのブドウを発酵中のワインに漬け込みアンフュージョンを試みた。前回同様、瓶詰めしたばかりのワインにオイルのような糸引きが見られたため急ぎ出荷を止め、糸引きが消えるまでドメーヌの倉庫で1年寝かせてからリリースした。出来上がったワインは、ゲヴェルツのアンフュージョンの効果もあるのか金柑やモミの木など香りが華やかで、昆布ダシのような旨味と強かな酸が口に広がり余韻も長い！さすが澱の部分を集めただけあり、味わい深く複雑で飲みごたえのあるワインに仕上がっている！ガングランジェのラインナップの中では一番入り口となるテーブルワインとしての位置付けであるシャンガラだが、品質的には間違いなくACアルザス以上のポテンシャルを持つ超コストパフォーマンス高なワインだ！

AC アルザス・リースリング・メトラ 2019 (白)

リースリングにシルヴァネール・ルージュという亜品種が混植されたメトラ。2019年は、軒並み減収の中唯一メトラは豊作だった。だが、醸造はブドウの窒素不足により発酵に苦労した。ガングランジェ曰く、瓶詰めしたては香りや味わいに揮発酸を感じるバランスの悪さがあったので、リリースを一旦止め、揮発酸がワインに溶け込むまで2年間カーヴで瓶熟させたとのこと。出来上がったワインは、メトラらしいミネラリーでキレのある味わいに仕上がっている！ガングランジェの言う通り揮発酸は熟成によりうまくなれ、良い意味で複雑な味わいとミネラルを押し上げる役割を果たしている！グレープフルーツのような柑橘系の酸と苦みは、蟹のサラダやお寿司などと相性が良さそうだ！

AC アルザス・ピノグリ 2018 (白)

日本にワインが到着した当初はピノグリ本来の香りがマスクされてしまっていたので、先に2019年、2020年を売り、2018年は倉庫で寝かせていた。2年の熟成を経た今、ようやく本来のピノグリのキャラクターが表に出始めたので、今回満を持してリリースするに至った。ワインはいわゆる一般的なアルザス・ピノグリのオイリーさはなくタイトに引き締まっている！熟成により溶け込んだ揮発酸もちょうど良い塩梅に収まり、今はミネラルをギシギシ感じる飲みごたえ十分なワインに変化している！ブドウにポテンシャルがあると、いわゆる醸造による欠点が時間と共に昇華されていく過程が見られるから、ヴァンナチュールは本当にやめられない！今飲んでも美味しいが、もう少し寝かせるとさらにフュメ香の風味が口の中一杯に広がる魅力的なワインに化けそうな…そんなワクワクさせられるワインだ！

AC アルザス・リースリング・ツィンコフレ 2011 (白)

グランクリュ・ツィンコフレの畑を所有する友人が 2011 年に急に亡くなったため、ガングランジェが友人の代わりにブドウを収穫し仕込んだキュヴェがこのツィンコフレだ。南向きの急斜面にある畑に加えて、この年はブドウの成熟が早く、収穫した時はすでに潜在アルコール度数が 15%を超えていた。出来上がった当初は、アルコールの味わいが力強くアグレッシブだったので、ワインの角が取れるまで熟成カーヴで放置。毎年味わいを確認し、10 年の瓶熟成を経てやっとリリースするに至った。出来上がったワインは、香りにレモンやジャスミンなど 10 年を経たワインとは思えない若々しい華やかさがあり、口に入れた時に広がるボリューム感と縦に伸びるミネラルとのハーモニーが超絶妙！また、キュッキュと音がしそうでなくらい緻密なミネラルがピュアなエキスに溶け込んでいて、その余韻として長く残るミネラルからエチケットには書かれていないが、グラン・クリュ畑の貴録が窺い知れる！これぞまさにグランヴァンだ！

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

2011 年は、シルヴァネールの畑に一部雹の被害があったが、全体的には天候にも収量にも恵まれた良い年だった。4月から6月まで暑く乾燥した天候が続き、7月からは一転、雨の多い涼しい天気が続いたが、8月から天候が回復。収穫は例年よりも 2 週間ほど早かった。

2018 年は、ブドウが早熟で収量にも恵まれた年だった。冬は雨が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ク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。

2019 年は、歴史的な猛暑に加えブドウの酵母の働き弱く、どのワインも発酵に苦労した難しい年だった。冬は暖冬で雨も多かった。春になり萌芽が始まると、普段は冬の寒さにより死滅するボワミと呼ばれる尺取虫が、冬の暖冬により大量発生し、特にゲヴェルツやピノノワール、ミュスカ、ピノグリなど色のあるブドウの芽を食い荒らす被害に遭った。また同時に、出始めた芽を鹿が食い荒らし、春の時点で全体の 3 割ほどの減収に遭った。さらに開花の時期に記録的な猛暑に遭い、ゲヴェルツやリースリングに花流れがあった。6月から続いた日照りは8月中旬まで続き、一時畑は水不足に陥り、ブドウの成長にもブレーキがかかったが、8月16日から3日に渡って降った雨により回復。再びブドウは果汁を溜め込みながらゆっくりと成熟に向かった。

2020 年は、かつてないほどブドウが早く熟した年で、猛暑にもかかわらず収量に恵まれた年だった。冬は暖冬で雨の量も十分にあった。3月終わりから4月初めにかけて寒波が降りたが霜の被害にまでは至らなかった。その後は春にもかかわらず初夏を思わせるような暑い日が続く、ブドウの成長に拍車をかけた。開花は6月初めと例年よりも3週間早かった。その後は 30℃を越す暑く乾燥した日が8月初めまで続いた。ブドウの水不足が心配されたが、幸い8月下旬の収穫直前にまとまった雨が降ってくれたおかげで、ブドウは息を吹き返した。収穫直前にグラン・クリュ シュタイネールなど雑木林に近いブドウ畑が鳥や鹿の被害に遭ったが、その他のほとんどのブドウは、直前の雨に助けられ、豊作で終わらせることができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



(写真①) 温度調節のできる新しいカーヴ

リング、ピノノワールなどあつという間に発酵の終わったキュヴェがある一方で、ゲヴェルツ、ピノグリ、シュタイネールなど収穫の遅かったキュヴェはアルコール度数も高く、発酵がもたつくと同時にマロラクティック発酵が始まっているくらいがあり、ボラティルのリスクもあるように感じた。だが、旧来のカーヴと違い新しいカーヴのアドバンテージは、部屋の温度調整ができるので、これから冬にかけて寒さにより勢いの落ちがちな酵母の働きを、部屋を暖めることで勢いづかせたり、または発酵に勢いのあるキュヴェをアッサンブラージュしたりと、これから色々手を施すみたいだ。全て発酵が終わってからもう一度試飲させていただくことにしよう。

一通りカーヴでの試飲が終わり、次にボトルでの試飲を行なった。ボトルを探しにいざワイン倉庫へ♪これはワイン倉庫の写真。(写真②) 3~4段に積まれた木箱と対面に積まれたステンレスのパレットが奥まで続く風景は何度見ても圧巻。だが、ガングランジェが言うには、木箱の半分以上は空で、残りもほぼ全て予約済みとのことだ。もちろん、その中でも日本は長年の付き合いもあり、他の国よりも多く買わせてもらっている。ただ、近年のガングランジェブームは日本以上にまわりの海外の方に火が付いて盛り上がっているような気がする。特に、イタリア、カナダ、そして韓国や中国、台湾などのアジア圏などは、日本が買わなければ次の席を虎視眈々と狙っているようなところがあり要注意だ。「2021年の収量の9割減が影響し、今やワインの在庫がひっ迫しつつある。だからこそ豊作の2022年は何としても醸造の失敗は許されない！」と彼は危機意識と共に、醸造を必ず成功させるという静かなる闘志を燃やしていた。



(写真②) 2021年の収量が激減し、在庫がひっ迫気味のガングランジェ

12月の初め、2022年のミレジム情報とワインの状態を確認しにガングランジェを訪れた。

新しいカーヴを建設して今回2回目の仕込みとなる2022年。前年の2021年は、凶作で収量がほとんど取れなかったため空のフードルが多かった。だが、2022年は豊作に恵まれたおかげでほぼ全てのフードルがワインで埋まった。実質、新カーヴを本格的に稼働するのは今回がスタートと言っても良い。(写真①) ガングランジェ曰く、2022年が収量に恵まれた点を見ると当たり年だが、実際の醸造は、やはり日照りにより酵母の働きに必要なブドウの窒素が足りなく、発酵に苦労しているとのことだ。実際、一通り試飲させてもらった感想は、シャンガラやピノブラン、リース



(写真③) エチケツト貼りの高さ調整をするガングランジェ親子

ワイン倉庫では、次男のアルチュールが黙々とエチケツト貼りに勤しんでいた。(写真③) どうやらアメリカ向けのパレットを準備しているようで、エチケツトの高さ調整に手こずっていた。エチケツト貼りのマシンの取り扱いにまだ慣れていないのかな…？アルチュールに声をかけて話を聞いてみると、何とマシンの取り扱いに頭を抱えているのではなく、同じワインなのに形状や高さの違う瓶が混ざっていることから、調整に困難をきたしているとのことだった。彼が言うには、現在フランス中でワインボトルが不足していて、特にフルート型のアルガス瓶は形状が特殊ゆえに枯渇率が高く、ワイナリー側は今瓶業者の言うままの形状の瓶を買わざるを得ない状況にあるようだ。「形状も色も違うのでこの瓶は要らないともし選んでいたら、次いつ入荷するか分からないようなひっ迫した状態にあるので、形や色が微妙に違って選ばざるを得ない。今回アメリカに送るボトルも、形状と色の違う3種類の瓶が混ざっている。エチケツトを張る際、その都度高さを調整しなければならないので、エチケツト貼りがとても骨の折れる作業となってしまった…」と嘆き節を漏らしていた。

この話、決して他人ごとではない…。日本に入荷するワインも、同じように色と形状の違うボトルがこれから入って来てもおかしくないし、これはもう既に必然なのかもしれない。現在、ボトルよりも入手が困難なキャップシールは、これから同じキュヴェで色が違う事態や、はたまたキャップシール自体が無いものを許容する以外の選択肢がない、という状況が起きるかもしれない。これからも美味しいナチュラルワインを継続して飲むためには、ボトルやキャップシール、コルク、エチケツトなどの装飾品に対する意識を少しずつ変えて行かないと、それを許容する他国との競争に負けてワインが購入できないリスクがある…そんな危機感を感じた。

(2022.12.1 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