

～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♪

### VdF シャンガラ 2022 (白 1L)

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。2021 年は、不作によりシャンガラは仕込まなかった。そして、今回の 2022 年は、ブドウが早熟で太陽に恵まれ、前年の不作を吹き飛ばすくらいの収量に恵まれた！ベースとなるピノブランは、豊作だったため前回 2020 年よりもアッサンブラージュ比率が 40%と 10%アップしている♪また、前は 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が、今回はダイレクトプレスのジュースのみで仕上げた。醸造は、発酵が途中でスタグするワインが多い中、シャンガラは問題なく最後まで順調に発酵を終えることができた。出来上がったワインは、透明感のあるエキスがフレッシュで、白い果実の旨味がたっぷり詰まった軽快な味わいに仕上がっている！2022 年の特徴は、ワインを冷やすことにより、アルコール度数 13.5%とは思えない爽やかさが口に広がり、そして徐々に供出温度が上がるにつれ旨味とボリューム感が増してくるところ！冷蔵庫でキンキンに冷やしアペリティフから始め、そのまま前菜、メイン、チーズまで 1 本でいか様にサービスできるところが嬉しい、まさにオールマイティーなワインだ！

### AC アルザス・オーセロワ 2020 (白) ☆NEW☆

本邦初リリースのワイン♪区画名はメルウェグという AC リースリング レーシュンベルクの隣りにある 30 a ほどの畑。かつてはクレマン・ダルザス、そして今はほぼ AC ピノブランにアッサンブラージュされているピノオーセロワだが、この年は豊作に恵まれたので、ピノブランにアッサンブラージュせず品種単体のスティールワインに仕上げた。出来上がったワインは、アルコール度数 12%と酒質はスレンダーだが、ピュアなエキスの中に酸とミネラルがしっかりと溶け込んでいて、口に含む時間が長ければ長いほど旨味の広がりが何層にも増していく！口の中でほのかに香るキャラメルのような香ばしい風味も心地よく、これぞまさにアルザスワインの辛口と言えるような、酸、ミネラル、凝縮した旨味の全てを兼ね備えたワインだ！

### AC アルザス・ピノブラン・レゼルヴ 2020 (白)

畑は Ruest (リュスト) というグレ・ローズよりも石灰質を多く含んだ土壌で、豊作の時だけ仕込む特別なキュヴェ。今までは、通常の「ピノブラン」もしくはスパークリングに混ぜてリリースをしていたが、樹齢があがるにつれアルザスのプルミエクリュとも言われる Bihl (ビル) に匹敵するくらいテロワールの違いがはっきりしてきたため、Reserve に格上げしてリリースすることにした。2020 年は、豊作に恵まれた当たり年。ポテンシャルを引き出すため、現地のカーヴで 1 年寝かせてからリリースした。出来上がったワインは、ヴィヴィッドで勢いのあるアルザスらしいシャープな辛口に仕上がっている！アルコール度数 13%とは思えないほど、フレッシュでみずみずしく味わいもしっかりとしている！今まさに飲み頃のワインだ！

### AC アルザス・シルヴァネール・レゼルヴ 2018 (白)

4 年の長きに渡る瓶熟を経て遂にリリースに至ります！ワインが日本に入港したのは 2019 年末。その時のワインの状態は、ジュースの美味しさを感じるものの、ワインとしては不安定な状態。直ぐにはリリースはしないと覚悟を決めて、現地と弊社で情報を共有しながら、毎年味わいを確かめ、ワインの熟成経過を観察した。緩やかに温度変化のある現地のカーヴでの熟成の方が整いだすタイミング早く、瓶熟 2 年後には

すでに安定感を見せはじめていた。タイムマシーンではないが、現地でのワインの変化を参考に日本でも粘り強く熟成を見守った結果、本来の味わいが開花し、シルヴァネールとは思えないとんでもなくポテンシャルの高いワインに仕上がった！4年間、弊社倉庫で寝かせた結果、まるでグラン・クリュのリースリングのようにシャープで、力強く余韻も長い！香りのフルーティーさは熟成によりほぼそぎ落とされているが、味わいの複雑さとエネルギーの高さは半端ない！驚くほど進化したワインの姿を見ると、まだまだ知らないことが沢山あるように感じた。この感動を、是非皆様にも感じていただきたい！ヴァンナチュールの生産者が懸命に畑と向き合い造り上げるワイン。結果としてできたワインの一部が不安定になった場合、そのポテンシャルを引き出す工夫、努力、我慢強さ、コスト、と色々が試される。ヴァンナチュールの生産者が目指す世界や味わいと、それと引き換えに伴う諸々。今回、この変化と景色が見られたことが、本当にハッピーに思う！

## AC アルザス・リースリング 2020 (白)

2020年は、日照量に恵まれた太陽の年に加え、ブドウが豊作の当たり年でもあった。だが醸造は、ブドウの窒素不足によりどのキュヴェも発酵に苦労した。リースリングも例外ではなく、途中で発酵がスタググしてしまい、翌年の酵母に勢いのあるキュヴェの澱を加え14ヶ月かけてどうにか発酵を終わらせることができた。現地カーヴでワインを安定させるために1年以上寝かせた。ちなみに、ガングランジェも不安定なワインは今回のようにカーヴで1年置くように努めている。出来上がったワインは、ヴィヴィッドで勢いがあり酸とミネラルのキレも良く、エネルギーに満ち溢れている！また、旨味もしっかりとあり、収斂味を感じるくらいタイトなミネラルは長熟を予感させる！あともう少し寝かせるとさらに化けそうな、そんな高いポテンシャルをひしひしと感じるワインだ！

## VdF カ・エス 2019 (赤)

4年ぶり2回目のリリースとなるカ・エス(KS)！KSは畑の区画名の頭文字。KはKopfacker(コッファーカー)の古樹のピノグリ、そしてSはSandstein(サンシュタイン)の若樹のピノワールを指し、2つのブドウを混ぜミマセラシオンカルボニックで仕込んだのがこのカ・エスだ。2019年は太陽に恵まれた年だった。最後に収穫したカ・エスはブドウのポテンシャルが高く、出来上がったワインも非常にパワフルだったので、ワインが落ち着くまで現地のカーヴで1年瓶熟させた。日本にワインが入港したのは2021年3月だが、数が少なかったこともあり大事に倉庫で2年寝かせて、酒質がこなれ始めてきたタイミングを見計らい今回リリースに至った。3年の熟成を経たワインは、野趣味あるみずみずしい果実味がとても官能的！突き刺すように鋭く硬いミネラルもタンニンの収斂味も熟成によりきれいにこなれて、果実味とうまく馴染んでいる感がある！ワイルドな色気のある大人な味わいは、ジビエ料理との相性が良さそうだ！

### 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

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、途中ミルデュエが猛威を振るい、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。

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。

2022年は、2020年よりもブドウが早熟で、ドメーヌ史上最も収穫が早かった。また、記録的な日照りにもかかわらずブドウの収量に恵まれたミラクルな年。冬のスタートは暖冬で降雨量も例年並みにあった。ブドウの芽吹きは早く、また遅霜がなかったおかげで多くの房が残り、4月の時点ですでに豊作の予感があった。5月初めまでは適度に雨が降ったが、5月中旬からは雨がパタッと止み、日照りが8月中旬まで続いた。開花も順調に終わり、途中までブドウは例年を1ヶ月も上回る驚異的なスピードで成長を続けていたが、夏に入ると猛暑と畑の水不足により一時ペースがダウンした。水不足が極限に達した8月下旬に、幸いにも2度雨に恵まれ、暑さでバテたブドウも一気に息を吹き返し、最後の最後にたっぷり果汁を蓄えることができた！

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

10月下旬、今年の収穫状況とこれからリリースされるワインの状態を確認しにガングランジェを訪れた。

ガングランジェ曰く、2023年は途中まで前年に次ぐ豊作が期待されたが、8月15日、16日と40℃を超える日差しの強い猛暑が襲い、2~3割がブドウ焼けの被害に遭い、厳しい選果を余儀なくされたそうだ。また、ワインはアルコール度数がありパワフルなのが特徴とのこと。さっそくまだ発酵中のワインを試飲させてもらった。ピノブランやシルヴァネールなどもうすでに発酵が終わっているキュヴェもいくつかあり、味わいは確かにリッチだが、同時に清涼感もありポテンシャルの高さが窺える。その中でも、とりわけゲヴェルツ・トラミネールが半端なく美味しかった。パッションフルーツやパイナップルの香りが華やかで、アルコール度数の高さを感じさせないくらいキレのあるフルーティーなワインだった。ひょっとして2023年は、発酵がうまく終わればかなりレベルの高いワインが期待できるかもしれない！？そう思い、まだ先の話と分かっているながら、商売根性丸出しで、どのくらいの量の割り当てが可能か訊いてみた。「ゲヴェルツは…そうだなあ、360本くらいか…」とつぶやくガングランジェ。えっ？25hLのフードルで仕込んでいるのにそんなに割り当てが少ないの！？冗談かと思い彼に聞いたすと、量が少ないので分ける量も限られるとの回答だった。

「25hLのフードルで発酵をさせているが、実際はこの辺りまでしかワインは入っていない」とフードルに手を当てて量を示してくれた。(写真①) えっ、そうだったの！？てっきり今までフードルは、常にワインが一杯の状態にあると思っていたが、実際はそうではなかったの？手に当てたレベルを見ると、確かにかなり量は少ない…。えっ、ということは、熟成もこれだけの空間を開けたまま行っているわけ？酸化の心配は？私自身、今まで先入観で勝手にワインが一杯だと思い込んでいたから、頭が少し混乱してしまった。



(写真①) フードルにあるワインの容量を手で示すガングランジェ

ガングランジェ曰く、フードルでのウィヤージュをしない発酵熟成のやり方は、何と完全にナチュラルに変えた2015年からすでに実践しているそうだ。また、酸化については、ワインのポテンシャルの弱い年は早めにフードル熟成を切り上げ、ステンレスタンクに移すなどの対処をする時もあるが、基本的には発酵が終わった後もワインを動かさずにフードルでそのまま放置しているとのこと。そのようなやり方で今まで醸造を行なってきたが、ワインの酸化が問題になったことはほとんどないと語った。確かに彼の言う通り、2015年以降にリリースしたワインで酸化が気になったキュヴェの記憶はほとんどない！

そうだったのか…今まで全く気にしていなかったが、あらためて考えると、当たり前のように酸化に強いガングランジェのワインが実際どれだけ凄いことなのか、まじまじと痛感させられた！今回のゲヴェルツひとつとって見ても、これだけのスペースが空きながら、酸化に耐え得るワインができるなんてどれだけのポテンシャルがあるんだ！？これから自分の中の酸化に対する概念が180度変わりそうな、そんな衝撃を受けた。

さて、カーヴでの試飲が終わり、次に瓶詰めしたばかりのこれからリリースされるワインの試飲を行なった。試飲は主に2022年ヴィンテージのワインだったが、中には発酵に苦労した形跡が感じられ、まだ味わいが整っていないキュヴェもいくつか見受けられた。その中のひとつがこのミュスカ。(写真②)ガングランジェが開ける前にボトルを逆さにして、落ちてくる澱の状態を確認した。「ヨシ、これを見ろ！澱が細長い線を描いてゆらゆらと落ちていくので、これは間違いなく糸引きはあるが、でもこれはもう終わりかけている糸引きだ！」と彼はボトルを光に当てて見せてくれた。彼曰く、糸引きは澱の線の太さで消えるタイミングかどうかが大体分かるのだそうだ。彼の説明では、ボトルを逆さにして澱が落ちる様子を観察した時に、クラゲのよう



(写真②) 糸引きのワインの状態を確認するガングランジェ

に塊となってゆらゆら落ちていく状態はまだ糸引きが強く、しばらく瓶で寝かせた方が良いとのこと。反対に、澱が写真のように細い糸のように落ちていく状態は、糸引きが終わりに近づいたサインなのだそうだ。実際に試飲をしてみると、確かに軽く糸引きを感じるがあまり気にならない。ちなみにガングランジェが言うには、3ヶ月前は糸引き強く、まるでオイルのようにトロトロだったようだ。なるほど、確かに今はトロトロ感が無くなってきているので、この糸引きの確認方法は今後試してみる価値はあると思う！

私自身ミュスカの糸引きはそれほどネガティブな印象はなかったが、それよりもマメが気になってしまった。そのことをガングランジェに伝えると、彼も同意見だった。「今私ができることは、マメのワインを1年でも長く熟成させること。だが、一方でワインを熟成させるとなると、倉庫のスペースの問題やドメーヌの経営の問題が常に付きまとう」と彼は本音を吐露した。でも、近年はマメ対策のためにカーヴを改築したり、エアコンを取り入れたり、ワインのリリースを遅らせたりと、ガングランジェも彼なりにかなりの努力している。それでも出てくるマメ問題に、一時は根気負けしてかつてのようにSO<sub>2</sub>を少し添加しようかと悩んだ時期も正直あったそうだ。「確かに、瓶詰前にSO<sub>2</sub>を添加するとマメは消える。だが、経験上熟成したSO<sub>2</sub>添加のワインと無添加のワインを飲み比べた時、圧倒的な感動を覚えるのはほとんどSO<sub>2</sub>無添加のワインということが分かっている。またマメの出たワインほど、熟成によりマメが消えた時の味わいの進化は言葉には表せられないほどの感動があり、それを知ってしまうと自分自身のワイン造りではもう後戻りはできない。」と彼は熱く語った。生産者が一年間畑仕事と醸造とに真剣に向き合い、情熱を傾け、出来たワインをリスペクトしながら、弊社としても丁寧な試飲を行い、ガングランジェの情熱を、日本の皆様にお伝えしていきたい。

(2023.10.19 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