

～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 シルヴァネール2020（白）

2020年は太陽に恵まれ、また豊作にも恵まれた年だった。だが、一方でブドウの窒素不足により醸造はかなり苦労した。発酵は途中でスタググしてしまい1年経っても終わらなかったのも、酵母の働きを促すために翌年発酵後のリースリングの澱を加えた。瓶詰め当初は、味わいの的にマメやボラティルの要素があり不安定だったので、現地のカーヴで1年じっくり寝かせた。そして、さらに日本到着後も何度か試飲確認し、マメが完全に消えボラティルが落ち着き始めたタイミングでようやくリリースするに至った。出来上がったワインは軽くクリスピーで、ほんのりと感じる白い果実の甘さと、じわっとせり上がる酸がまるでレモンスカッシュみたい！余韻に残る滋味豊かなミネラルも心地よく、今飲み頃のスタートラインに立った感じではあるが、あと5年寝かせるとかなり化けそうな予感がする。単なるシルヴァネールでは収まらないポテンシャルの感じるワインだ！

VdF リュスト 2022（白） ☆NEW☆

ピノブラン・レゼルヴとシルヴァネール・レゼルヴのアッサンブラージュ。2022年は2020年とミレジムの特徴が似ていて、発酵に苦労した年。発酵に少し苦労をさせられたシルヴァネール・レゼルヴと、醸造に問題のなかった同じ区画のピノブラン・レゼルヴを熟成後にアッサンブラージュし、味わいのバランスを取ったところ、良い塩梅に落ち着いた。今回は異なる2つの品種をアッサンブラージュしたため AOC の申請ができず、結果 VdF に格下げして区画名の Ruest（リュスト）をキュヴェ名にした。出来上がったワインはフレッシュで、昆布ダシのようなピュアな旨味とグレープフルーツのような酸と苦みが心地よい爽やかな味わいに仕上がっている！ボラティルの危うさは味わいには全く感じられず、ピノブランとのアッサンブラージュが絶妙に功を奏している！ちなみにガングランジェ曰く、これを機に今後ピノブラン・レゼルヴとシルヴァネール・レゼルヴの相性が良ければ、キュヴェ Ruest としてリリースする方向で考えているとのこと。開けたては少し還元があるのでカラフをおススメ♪

VdF ピノグリ2022（白）

2022年は、2020年同様にブドウが早熟で収量にも恵まれた年。一方で醸造は、ブドウの窒素不足により酵母の働きが弱く発酵に苦労した。ガングランジェ曰く、途中発酵がスタググしてしまいボラティルが上がり始めたので、急きょ発酵に勢いのあるピノブラン・レゼルヴの澱を加え、時間をかけて無事辛口に仕上げる事ができたとのこと。出来上がったワインは、昆布ダシのような染み入る旨味とピュア感がありながらも、卒のないピノグリらしいふくよかさがしっかりとありバランスは最高！貝料理全般もしくは旨味の強いコンテやポーフォールなどのハードチーズとも良く合いそうだ！

AC アルザス リースリング・セレクション2021（白） ☆NEW☆

2021年は、ミルデューの被害により歴史的とも言える凶作に見舞われた年。辛うじて残ったグランクリュからジェネリックまでのリースリングを全て一緒に混ぜて仕込んだのがこのキュヴェ・セレクションだ。今回醸造樽は20hL のフードルを使用しているが実際量はその半分。ウィヤージュを一切せず酸化状態のまま熟成させたが、実際出来上がったワインはボラティルが0.35g/L とガングランジェには珍しくといった

ら少し語弊があるが、超優秀と言える教科書のような出来！さらにアルコール度数12.5%、phは3.05とかなり低いのに、飲んだ印象はかなりエネルギーで中身がぎゅっと詰まっている！また、背骨を支える勢いのある酸もあり、ワインとしては欠点のない、まさにリースリングの傑作と言える味わい！今飲んで鳥肌が立つくらい最高に美味しいが、でもこのワインは出来るだけ長く熟成させてみたい…そんな一生に一度のロマンを求めたくなる感動がある！ミレジムの年には厳しい年だからこそその渾身の一滴を感じる、そうそう滅多にお目にかかれないお宝ワインだ！

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・アンフュージョン2019 (白) ☆NEW☆

グラン・クリュ シュタイネールの中でもトップのテロワールを持つシュネッケンベルグ！2019年は、ゲヴェルツトラミネールにとって苦難の年だった。春にボワミという幼虫、そして鹿に芽を食べられ、さらに開花時に記録的な猛暑に当たり花が流れ、収量は50%まで落ちた。収量が早くから落ち、残りのブドウの状態が完璧だったため、ガングランジェは急きょ収穫をわざと遅らせ、ブドウがパスリヤージュ（干しブドウ）になるギリギリまで待った。醸造は、甘口レベルにまで上がった糖を完全発酵させるためにシュネッケンベルグの除梗したブドウを30Lの袋に入れ12ヶ月漬け込んだ。ガングランジェ曰く、発酵が終わったワインを試飲したところ、口の中がミネラルでギシギシになるくらい味わいが硬かったので、ワインの角が取れるまでウィヤージュをしないまま32ヶ月熟成させた。出来上がったワインは、まるでゲヴェルツのヴァン・ジョーヌ!?と思えるくらい力強くボリューム豊かで、ゲヴェルツの華やかさと酸化の良い塩梅が整った長熟を予感させるパワフルな味わいに仕上がっている！

VdF ピノノワール 2022 (赤)

2022年は、2020年同様にブドウが早熟で収量の取れた当たり年だった。ガングランジェ曰く、この年は特にシュタイネールの若木が豊作でアッサンブージュ比率が全体の20%ほどに達したとのこと。また、醸造も順調で教科書のようにスムーズに発酵が終わったとのこと。出来上がったワインは、グレ・ローズ土壌のピノノワールらしい明るい果実味、そしてグランクリュ・シュタイネールの持つ滋味深いミネラルの塩梅が絶妙な、どこかブルゴーニュのニュイのピノノワールを彷彿させる魅力的な味わいに仕上がっている！ガングランジェ曰く、今飲んででも十分に美味しいが、あと数年寝かせてタンニンがもう少しこなれてから飲むのがベターとのこと！

ミレジム情報

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き、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、歴史的とも言える乾燥した年だった。特徴としては2020年と良く似ていて、ブドウはかなり早熟だった。日照りと猛暑が続いたにもかかわらず、日中夜に寒暖の差があり、また8月後半に雨が降ったことにより水不足は一気に解消され、最終的にブドウは早く熟し収量にも恵まれた。ただ、早熟のブドウも晩熟のブドウもほぼ同時期に完熟を迎えてしまったため、収穫がノンストップとなり作業的には非常にタイトだった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今年の2月終わりに、2023年ワインの仕上がり状況を確認するためにガングランジェを訪問した。今回カーヴで一通り試飲させてもらったが、2023年のワインは総じて発酵が順調な印象を受けた。だが、中にはピノブランやゲヴェルツなど発酵がスタッグしボラティルのリスクをはらんだキュヴェもいくつかあった。

近年、発酵に頭を抱えるガングランジェ。彼は発酵が滞る主な要因は、昨今の日照りによる深刻な畑の水不足とブドウの窒素不足が引き金になっていると考えていて、それらの問題を打開するために、今年から2つの試みを新たにチャレンジした。



(写真①) ブドウ畑の畝の間に植えられた窒素を多く含む植物

まず、1つ目は畑自体を強化する試み。土壌の窒素を増やすためブドウの木1畝おきに植物を植えた。(写真①) これはグラン・クリュ シュタイネールのゲヴェルツの畑。畝の間にスナップエンドウ、ラディッシュ、ソラマメなどが植えられている。これらはとりわけ窒素の含有量が多い植物で、土お越しの際に一緒に耕され土壌に窒素が還元される。ガングランジェ曰く、この作業を毎年交互に畝を変えて行うことにより、土壌に含まれる窒素の量を増やし畑の土台を強化していくつもりとのこと。ちなみに、彼が直接肥料を使用せずになぜわざわざ植物を植えるのは、時間をかけて自然と植物が分解されることにより、窒素だけではなく多様な微生物の生態系が土壌内できれいにつくり出されることを期待してのことだ。



(写真②) バイオダイバーシティを実践するガングランジェ

そして、2つ目はブドウの木を強化する試み。とりわけブドウの木の根に共存する菌根菌（Mycorrhize：ミクロリズ）に今回彼は着目し、菌根菌を活性化させる Buisson（低木）を畑のまわりに植えた。（写真②）これはグラン・クリュ シュタイネールの下に当たる場所で、写真のようにおが屑を覆った Epinette（クロトウヒ）や Prunelier（クロウメモドキ）などが1 mおきに植樹されている。ガングランジェ曰く、これら低木は直ぐに垣根になる繁殖力があると同時に、土壌の菌根菌活性化にとっても有効なのだそう。ちなみに、菌根菌とはブドウの木に共生している菌類で、水、窒素、リンなどブドウに不可欠な栄養を根が吸収するのを手助けする。菌糸体フィラメントと呼ばれるブドウの根よりも細い根のような糸が、根を超えて土壌の奥深くまで降りていき、場合によっては植物の根系の700倍も拡大するとも言われている。この菌根菌が土壌に増殖すると根の栄養吸収率がUPするのはもちろん、菌の広範囲に渡るネットワークにより遠くにある栄養素も根が吸収できるというメリットがある。

「発酵をスムーズに終わらせるためには酵母の力が必要。その酵母が力を発揮するには、栄養源となる窒素が必要。ブドウに含まれる窒素を増やすには、まず土壌に豊富な窒素がなければならず、そしてその窒素を吸収するブドウの根のポテンシャルが高いことが必要。こうやって発酵に必要な源流をたどって行った結果、今回のような畑の環境を整える方法にたどり着いた」と彼は解説してくれた。

これはいわゆる今注目されているバイオダイバーシティという考え方の一環で、かつて主流だったモノカルチャー的な対策ではなく、畑に木を植えたり、垣根を作るなど今生物多様性の中から今日の温暖化対策を考えるヴィニョロンが徐々に増えつつある。気候変動と同時にどんどん変化してくる農業のあり方がとても斬新で興味深い。低木の植樹についての効果は個人的にも関心が高いので、これからも経過をウォッチしていこうと思う。

（2024.2.20. 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