

～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♪

VdF シャンガラ 2023 (白 1L)

ピノオークセロワをベースに各品種をプレスした際に出る澱の部分全てをかき集め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。2023 年は、2022 年同様に猛暑と日照りの影響でブドウの窒素が不足し、発酵に苦労した年。ピノオークセロワは 2 日に分け収穫しそれぞれ別々に仕込んだが、1 つのタンクが発酵途中でボラティルの上昇が見られたので、もう 1 つの健全に発酵が終わったタンクのワインを最終的にアッサンブラージュし味わいの均衡を取った。出来上がったワインは複雑で、パイナップルジュースのような甘酸っぱいエキスにシェリーのようなほのかに酸化熟成したスモーキーな風味が合わさった個性豊かな味わいに仕上がっている！シュークルート等燻製ソーセージを使った料理と相性が良さそうだ。

VdF オークセロワ 2022 (白)

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にある 30 a ほどの畑で石灰質土壌が特徴。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クセロワだが、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。2022 年は、猛暑と日照りの影響でブドウの窒素が不足し、発酵に苦労した年。途中発酵がスタグしてしまったため糖が 6.3g/L 残ってしまったが、味わ的にはライムのようなシャープな酸のあるおかげでほぼドライな辛口に感じる！これぞまさに The アルザスと言えるような、酸とミネラルにキレのある清涼感あふれるワインだ！

VdF ピノグリ・シュタイネール 2023 (白)

2017 年以来 6 年ぶりのリリースとなるピノグリ・シュタイネール。敢えて VdF でリリースしているがブドウはれっきとしたグランクリュ畑のピノグリだ。AOC アルザスの保護品種のシルヴァネール、リースリング、ゲヴュルトトラミネールは AOC がないと品種名を名乗れないが、ピノグリは VdF でも品種を名乗れるため、VdF でリリースしている。2023 年は、猛暑と日照りにもかかわらず比較的収量に恵まれた年。品質的にもブドウがしっかりと完熟した当たり年だった。醸造は、多くのキュヴェが発酵に苦労する中ピノグリは例外だった。ブドウの潜在アルコール度数が 15% と高いにもかかわらず発酵がスムーズに進み、ほぼ完全に糖を食切ることができた。出来上がったワインは、パワフルでボリュームがあり、アルコールから来るほのかな甘さとピノグリらしいフュメ香、そしてアラゴナイトの土壌から来る噛み応え十分なミネラルが一体となり余韻に長く続く！ガングランジェ曰く、軽く 10 年は寝かせられるポテンシャルがあり、今飲むのは若すぎて少しもったいないとのこと！まさにモンスター級のワインだ！

AC アルザス・ゲヴュルトトラミネール・シュタイネール 2023 (白)

2016 年以来 7 年ぶりのリリースとなるゲヴュルト・シュタイネール。ピノグリが VdF でリリースするのに対しゲヴュルトは AC アルザスを申請している。これは VdF だとエチケットにゲヴュルトトラミネールと名乗れないため、品種名を名乗るためだけに止むを得ず AOC 申請したのであって、基本ガングランジェはアンチアペラシオンの姿勢は変わらない。2023 年は、収穫直前までたくさんブドウの房があったが、ブドウの完熟がどの品種よりも早いため、お腹を空かした動物の格好のターゲットとなってしまった。最終的に獣害により収量は減ったが、ブドウの品質的にはガングランジェ曰く、近年稀にみる当たり年だったとのこと。醸造は、ピノグリ・シュタイネール同様にアルコール度数が高いにもかかわらず、何もトラブルなくスムーズに発酵を終わらせることができた。出来上がったワインは、香りが高く華やかで官能的！まるで

トロピカルフルーツのリキュールにアラゴナイトの剥き出しのミネラルがぎっしりと詰まったような、パワフルで長熟を予感させる力強い味わいに仕上がっている！これもまさにモンスター級のワインだ！

VdF ピノノワール サンシュタイン 2023 (赤)

セレクション・マサールのヴィエーユ・ヴィーニュからなるサンシュタイン。2023年は、日照量と収量に恵まれた当たり年で、収穫したブドウの潜在アルコール度数は15%を超えていた。醸造は、アルコールのボリュームに負けないようにマセラシオン期間を6週間と長めに取り抽出をしっかりと行なった。発酵は、醸しの期間を長く取ったおかげで教科書のようにスムーズに終わらせることができた。ワインは、完熟したブドウの濃厚な旨味を感じるパワフルな味わいに仕上がっている！野趣味溢れていてブラインドだとまるで品質の高いローヌのグルナッシュを彷彿させる！ガングランジェ曰く、今飲むのであればジビエ料理と一緒に、そうでなければ、できればあと最低5年以上は寝かせてほしいとのこと。ミレジムを反映したこれもまさにモンスター級のワインだ！

ミレジム情報

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落ちた。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、最後の最後にたつぷりと果汁を蓄えることができた！

2023年は、猛暑と日照りにもかかわらず豊作に恵まれたミラクルな年だった。冬は暖冬で乾燥していた。4月に寒波が降りたが霜の被害はなかった。その後雨の多い不安定な天候が6月中旬まで続いた。7月に入り一転40℃を超える猛暑と日照りが収穫終わりまで続き、畑では水不足が心配された。だが、幸い夜が涼しかったことと、春に降った雨のストックがあったおかげでブドウはストレスなく完熟に向かうことができた。収穫は、一部完熟の早いグランクリュのゲヴュルツなど鳥や鹿などにブドウを食べられる被害が遭ったが、総じてどの品種も満足の行く収量を確保できた。ただ、醸造は猛暑と日照りによる影響でブドウの窒素が不足し、発酵に苦労したキュヴェが多く見られた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今年1月下旬、今回日本でリリースするワインのサンプル取りと2024年ワインの試飲情報取りのためにガングランジェを訪問した。ドメーヌに向かう早朝コルマールのホテルを出た時の外の気温は-5℃。(写真①)雪はなかったが、道路も芝生も凍り一面霏がかかっていた。ガングランジェが言うには、この日この冬一番の寒気が降りたとのこと。

ドメーヌに着くと、防寒着を着たガングランジェが迎えてくれた。新年の挨拶を交わしたが、何か表情が浮かない様子…。話を聞くと、最近2023年のワインをいくつか廃棄したのだそうだ。2023年は収量に恵まれたが、



(写真①) 氷点下のストラスブールの風景

発酵が難しく醸造に苦労した年だった。特に醸造中暑い日が続くクーラーを利用していても気温がなかなか下がらず、ボラティル上昇のリスクがあった。結果、ボラティルが1.5g/Lを超えたワインは全て廃棄を余儀なくされた。それ以外にも、今年は収穫者が集まらず請負業者に収穫を依頼したため支払いが高く付いた事や、ドメーヌの屋根の修繕等、新年早々お金の出入りが激しく出費がかさみ大変なのだそうだ。



(写真②) 両列にびっしりとパレットが詰まれるガングランジェのワイン倉庫

まずは、ワインサンプルを探しにストックヤードから訪問した。(写真②) 外での立ち話の間、体が芯まで冷え切っていたため、中に入ると急に温かさを感じた。倉庫の温度計を見ると 10℃だった。エアコンを掛けているのにここまで保温が効いている。ガングランジェ曰く、これは一昨年从去年にかけて屋根と壁に断熱材を入れる修繕工事を行なったおかげとのこと。「今はエアコンもあり防寒もしっかり効いているから倉庫の温度は緩やかに安定しているが、以前は違っていたという。昔は、ワインをストックせずにすぐに出荷していたので、今ほど倉庫の重要性は高くなかった。だが今は、気候変動の影響もあり、昔よりもワインが安定するまでに時間がかかるようになった。そのためワインを安全に保管する倉庫が必要となり、ストックヤードのリフォームに及んだのだそうだ。写真を見ると分かるように両壁にびっしりとワインのパレットが積まれている。ちなみに安定するまで待っている中で最長のワインは何年かと聞いたところ、10年待っているゲヴュルツがあるようだ。「ドメーヌのワインは畑にポテンシャルがあるので失敗ワインなどないと考えている。ただワインになるまでに時間がかかるだけで、ポテンシャルの高いブドウでつくられたワインは待てば必ず味わいがまとまる」というのが彼のワイン哲学で、不安定なワイン＝「待ちのワイン」として、少しでも長くストックする努力をしている。彼自身も SO₂ 無添加のワインの難しさを勿論熟知していて、消費者に飲み頃のタイミングで提供したいという思いは常に持っている。だが、一方で毎年ワインを売ってお金にしていかなければ経営が成り立たないという現実もあり、今は理想と現実のはざまでの葛藤が絶えないのだそうだ。「理想は、生産者、インポーター、カーヴィスト、レストランあるいは消費者各々がワインを育てるという意識を共有することができるならば、多くのいわゆる『待ちワイン』に光を当てることができる。しかしながら、なかなか現実はその簡単ではないのが非常に残念でならない…」と彼は内なる悩みを打ち明けてくれた。今回ボラティルの高いワインも、本当は「待ちワイン」として長く寝かせたかったようだが、ストックに掛かるお金の問題で結局廃棄せざるを得なかったようだ。

次に、場所を変えて去年収穫した 2024 年ワインを試飲した。ガングランジェ曰く、2024 年は、2021 年のように雨が多くミルデューが蔓延した年であったが霜がなかったおかげで収量は 30%~40%減に抑える

ことができたようだ。一通り試飲（写真③）したが、どれもアルザスらしいフレッシュな酸があり驚くほど美味しかった！発酵も順調に終わったものが多く、今すぐに飲むとしたら 2024 年は絶対に買いたと思った。



（写真③）2024 年のワインをサービスするガングランジェ

彼のやや不安定ワインも、不安定さが抜けた時の破壊力やインパクトは並々ならないことは理解している。でも、すぐに美味しい状態であるという 2024 年のようなスタイルは当然に魅力的である。「ヨシは 2022 年、2023 年と 2024 年だったらどっちが好みか？」とガングランジェに訊かれた。少し悩んだ末、輸入後社内で試飲し、必要に応じて何年も寝かせてから販売している商品がある状況が頭に浮かび、つい売りやすさを考えて「2024 年」と答えた。彼はその答えに対し「なるほど」という表情を浮かべた。「ヨシは、ストラスブルにある Au Fil du Vin Libre というカーヴィストを知っているか？彼は年始に私のところに訪問に来て一通り試飲したが、彼に同じ質問をすると彼は 2022 年、2023 年が好みだと答えた。彼の理由はこうだ。『2024 年は分かりやすく万人受けしそうだが、自分がカーヴィストとしての仕事を考えると 2022 年や 2023 年のワインの方が圧倒的に遊べる余裕があるし、ワインを育てることでカーヴィストとしての存在意義を出すことができる』と答えた。2017 年来日時も、Au Fil du Vin Libre と同じようなプロフェッショナルな仕事に誇りを持った日本人に多く出会うことができた。我々も、もちろん良いワインをつくる努力は怠らないし、できるだけ良い状態でワインが出せるよう頑張るつもりだ。でも、ナチュラルワインの魅力を最大限に伝えるには多くのプロフェッショナルがいないと成り立たないと考えている。お互いに信頼をしながらワインを育てていく必要があるのがナチュラルワインであり、いち早くその世界観に理解を示してくれたのが日本であることには常々感謝している。私たちも努力を続けるのでこれからもナチュラルワインの世界を牽引する先導者となることを願っている」と彼は語った。

なかなかずっしりと心に響く言葉だった…。確かに、彼の言うことはもっともだし、何よりもブドウは嘘をつかない。今回は色々考えさせられる訪問だった。

（2025.1.17 メール突撃訪問より）

※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