

～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 ピノブラン 2023 (白)

2023 年は、太陽の恩恵と豊かな収穫に恵まれた当たり年。だが、品種ごとに発酵のリズムが異なり、醸造には繊細な対応が求められる難しい年だった。当初はピノオークセロワ単一で仕込み、「オークセロワ」としてリリースする予定だった。だが、途中で発酵がスタググしてしまい、完了までに思いのほか時間がかかってしまった。急きょ発酵を再活性化させる目的で、別に仕込んでいたピノブランの澱を 20%加えた。最終的に、このアッサンブラージュにより、キュヴェ名も「オークセロワ」から「ピノブラン」へと変更。出来上がったワインは、白い果実のほのかな甘みと愛らしい酸、潮を思わせるヨードのニュアンスが調和した優しい味わいに仕上がっている！まるで白桃のエキスを口に含んでいるかのような、やさしい甘酸っぱさが超心地よい！ガングランジェ曰く、ほんのり甘味があるのでキンキンに冷やして飲むのがベストとのこと。

VdF レルシュンベルグ・エール 2023 (白) ※旧 AC リースリング

レルシュンベルグは畑名であり、旧 AC リースリングと同じ区画にあたる。AOC の認証申請をあえて行わず、VdF (ヴァン・ド・フランス) としてリリースしたため、ラベルに「リースリング」と品種名を記載することができなくなった。そこで、キュヴェ名を品種の代わりに畑名「レルシュンベルグ」と冠し、さらに品種が分かるようにリースリングの頭文字「R (エール)」をエチケットに記載した。2023 年は、前年同様に収量に恵まれた当たり年。ブドウの窒素不足により発酵期間は長引いたものの、途中でスタググすることなく、最終的には辛口に仕上げることができた。出来上がったワインは、フルーティーでミネラル感に富み、伸びやかな酸が印象的！エキスのボリューム感と緊張感が共存するその味わいは、まさにアルザス・リースリングの真骨頂と言える仕上がり！安定感のある真っ直ぐなガングランジェのワインには、やはり誰が飲んでも素直に「美味しい」と感じられるだけのポテンシャルと説得力がある！

VdF ミュスカ 2023 (白)

アルザス品種の中でもひとときわ芳香が際立ち、アロマティックな個性が強く表れるミュスカ。一方で、病気や天候の影響を受けやすく、収量が不安定になりがちな繊細な品種でもある。2023 年は、開花時期に雨が降ったため、結実不良のブドウが多かった。醸造ではブドウの窒素不足により発酵が長引いたが、定期的にバトナージュを施すことで辛口に仕上げることができた。ワインは、フレッシュでほのかにフルーティー！ライチを思わせる芳香と果実感にハッサクのような柑橘の酸がじわりと輪郭を与える！余韻には生姜や白バラのような高貴な香りが立ちのぼり、チョーキーなミネラルと、ほのかに酵母を感じさせる香ばしい旨味が絶妙なバランスを織りなす！飲み疲れすることなく、ついもう一杯を誘う魅力に満ちたワインだ！

VdF ピノグリ シュタイネール 2022 (白)

ガングランジェの自信作である 2022 年ピノグリ シュタイネール。だが、実際は発酵に苦労した紙一重で乗り越えたヴィンテージだった。発酵期間は 1 年に及び、さらに瓶詰め後も軽く糸引きや早マメがあり、味わいが安定するまで 1 年半のカーヴ熟成を要した。とはいえ、元々グランクリュ「シュタイネール」のピノグリだけに、ブドウのポテンシャルは揺るぎない。熟成により欠点が完全に消え、味わいに安定感を取り戻したワインは、繊細なアロマと骨格のあるミネラル感の際立つフィネスに富んだグラン・ヴァンへと昇華した！余韻に長く残るアラゴナイト土壌由来の緻密なミネラル感も心地よく、海の滋味を宿すアワビなど潮の風味が豊かな貝料理との相性が良さそうだ！

VdF ピノノワール 2023（赤）

2023 年は太陽に恵まれ、ブドウが完熟した優れたヴィンテージ。この年も、シュタイネールの区画内に植えられている若木から収穫されたブドウが 20%アッサンブラージュされている。なお、翌年以降は「シュタイネールの若木の区画）」として個別にリリースされるため、本ヴィンテージがシュタイネールの若木がアッサンブラージュされる最後の年となる。ブドウは早熟だが、最終近くに収穫したためアルコール度数は 14%に達した。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 5 週間とやや長めに取り、抽出をしっかりと行なった。出来上がったワインは、完熟したブドウ由来の甘みと太陽の恵みを感じさせるふくよかな味わいに仕上がっている！ガングランジェ曰く、2023 年はリッチな果実味に加え、シュタイネールがもたらす塩味を帯びた深いミネラルが感じられ、長期熟成に十分耐えるポテンシャルを備えているとのこと。可能であれば 5 年熟成させミネラルが果実味にうまく溶け込んだ頃に楽しんでほしいとのことだ！

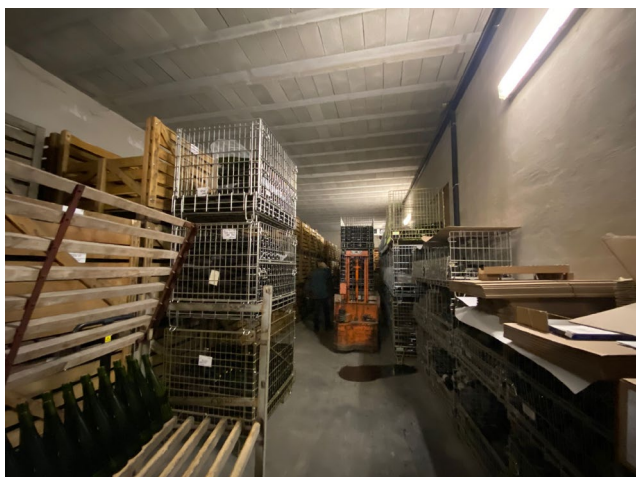
ミレジム情報

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、最後の最後にたっぷりと果汁を蓄えることができた！

2023 年は、開花の時期に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נקリュのゲヴェ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

これはガングランジェのワイン倉庫の写真（写真①）（写真②）。訪問したのは 2 月だったが、それでもワインのストックはかなり減っている時期だった。収穫前の瓶詰めシーズンなど、在庫が多いときには 3 万本以上に達し、4 段積みのパレットが両側にずらりと並ぶという。



（写真①）エアコンの効いたガングランジェの倉庫内



（写真②）息子のマチュのワインも同じ倉庫で保管されている

2012 年以降、ガングランジェはすべてのキュヴェを SO₂ 無添加・ノンフィルタースタイルへと移行し、完全にナチュラルなワイン造りにこだわり続けている。醸造には、従兄のシュレールと同様に、主に昔ながらのフードル（大樽）を使用し、そのヴィンテージの個性や魅力を引き出すために発酵・熟成の過程では温度管理をせずに、自然の温度に委ねている。そのため、ボラティルが上昇することや、糸引きやマメが発生することもあり、すぐには販売できないキュヴェが毎年いくつか生じるため、瓶熟を要するキュヴェは、このワイン倉庫で数年寝かせながら状態を見極めていく。また、残念ながら状況によっては廃棄せざるを得ないワインもあるのもまた事実である。

生産者の中でもテイasting能力の高さで定評のあるガングランジェ。自身のワインの特性を熟知している彼は、これまでの経験から、出来立ての段階で多少の欠点があっても、瓶熟を経ることで持ち直し、さらには味わいが昇華していく様子を幾度となく目にしてきた。それゆえ、かつては多少不安定さが残るワインでもヴィンテージごとの一定のリズムでリリースを敢行し、その後の熟成の変化を輸入元やその後の飲み手に委ねるというスタンスを取っていた。だが昨今、温暖化による酵母の変化や醸造への影響を受け、同じ方針でワインを造っていても、ワインが不安定になりがちなことも多くなっている。そのため、リリース時期の判断をワインごとにより厳格に行い、不安定なワインは倉庫でストックするようになった。数年前と比べて、リリースされるワインが安定しているのも、ヴァンクүүлでワインを個別に寝かせているのに加えて、こうした彼の意識の変化や覚悟が影響している。

ただ一方で、ガングランジェは過剰な在庫という悩ましい課題を常に抱えることとなっていた。現に、発酵に苦労した 2020 年、2022 年、2023 年のヴィンテージは、経営面でも大きな困難をもたらしたという。在庫が積み上がる一方で販売できるワインが不足するという、ドメーヌ的にも厳しい負のスパイラルがしばらく続いた。幸いにも、不安定だったワインの状態は短期間で改善され、昨年まで山積みだった在庫も、現在の水準まで販売することができたようだ。

「今まで通り、リリース時期の判断は厳格に行うつもりだ。だが、ナチュラルワインと向き合うということは、生産者だけでなく関係者がともにワインを育てるという寛容さが全くない場合には成り立たない、という点もまた強調したい。不安定なワインであっても、テロワールがしっかりしていれば、それは決して欠陥ワインではない。瓶熟によって持ち直すワインや、さらなる高みに昇華するワインは、実際に存在する。そうしたワインの景色を見せるために、私自身、真剣なブドウ造りや醸造に加えて、熟成によって不安定なワインをできるだけ安定した状態に整えることにしている。そして飲み手には、そうした素晴らしいワインに多く触れ、ワインに対して可能な限り寛容であってほしい」と彼は語る。

彼の言いたいことは、十分に理解できる。実際に飲んで、魂が揺さぶられる経験を私自身も幾度となくしている。生産者だけがリスクを背負わなければならない状況に追い込まれ、ナチュラルワインの造り手がいなくなるのは悲しいし、本末転倒な話。とはいえ、不安定なワインを受け入れ続けるのもまた難しい話だ。やはり以前から言われているように、ナチュラルワインの活かし方は、生産者→インポーター→酒販店→レストラン→消費者と、それぞれが「美味しいナチュラルワインを飲みたい、この世からなくしたくない、ワインを育てるあたたかい気持ち」で少しずつ熟成させていくことなのかもしれない…ヴァンクүүлとしてもナチュラルワインの魅力や熟成による活かし方を伝え続け、その世界観に共感を得られるように、飲み続けたいと思ってもらえるように尽力をしないといけないと改めて感じた。

ちなみに、これから瓶詰めを行う 2024 年ヴィンテージは、ガングランジェの自信作。同じ哲学、同じ方針で取り組んでいたが天候にも恵まれ、どのワインも発酵が順調に進み、非常に安定した仕上がりとなっている。彼によれば、2025 年もこのまま順調に推移すれば、ブドウの収量・品質ともに恵まれた“当たり年”になる可能性が高いという。もともとシュタイネールをはじめ、グランクリュに匹敵するポテンシャルの高い畑を多く所有するガングランジェ。そんな質の高いブドウから生まれるワインが安定すれば、魅力を発揮するのは間違いない。この 2 ヴィンテージが、ガングランジェのワインの評価をさらに高めてくれることを願いたい。

（2025.2.20 ドメーヌ突撃訪問&2025.8.13 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