

～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♪

AC アルザス・ピノグリ セレクション 2021 (白)

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ピノグリ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、醸造に17hLと19hLのフードル（大樽）を使用しているが、この年は収量が極端に少なく、ワインの入らない空のフードルが増えるリスクがあった。フードルを空のまま放置したくないガングランジェは、全て集めても20hLに満たないプレスしたピノグリのジュースを敢えて半分ずつ2つのフードルに分け、空気に触れる状態のまま発酵熟成させ最後にアッサンブラージュした。出来上がったワインは、まずウィヤーージュなしの状態でもブドウにポテンシャルがあるおかげか、全く酸化らしい味わいがないことに驚き！透明感のあるまったりとしたエキスの中にしょっぱいくらいの凝縮した旨味が詰まっていて余韻も長い！また、品質の高いピノグリにある肉や魚を焼いた時の香ばしいフュメのフレーバーもしっかりとあり、まさにメインの肉魚など食事と一緒に飲んでほしいワインだ！

AC アルザス・ゲヴュルトトラミネール セレクション 2021 (白)

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ゲヴュルトトラミネールの全て一緒に混ぜてセレクションというキュヴェに仕上げたが、ガングランジェ曰く、その中でもグランクリュのブドウは比較的ミルデューの被害が少なく、アッサンブラージュ比率は80%を超えているとのこと。ピノグリ同様に空のフードルを放置したくないという理由から、総量26hLのジュースを20hL、23hL、25hLのフードルにそれぞれ均等に入れ、空気に触れる状態のまま発酵熟成を行ない、最後にアッサンブラージュした。出来上がったワインは、2021年という涼しい年のシャープな酸とグランクリュ・シュタイネールの力強いテロワールが絶妙なバランスで融合した超魅力的なワインに仕上がっている！ガングランジェ自身も「今まで仕込んだゲヴュルトトラミネールの中の最高傑作」と大絶賛！味わい的には酸化の要素が一切なく、まるでウィヤーージュをしたようにフレッシュなのが本当に驚き！一口飲んであまりの美味しさと圧倒的なパワフルさに鳥肌が立つこと間違いなし！

AC アルザス・ゲヴュルトトラミネール シュネッケンベルク 2020 (白)

当たり年で収量が取れた時にしかつからないガングランジェのトップキュヴェ！今回2015年以来実に5年ぶりのリリースとなる。畑はグランクリュ・シュタイネールの中でも一番標高の高い所にあり、土壌に含むアラゴナイトの含有率が高く、ミネラリーで力強い味わいが特徴だ。2020年は、収穫前に鳥や鹿などの動物の被害に遭ったにもかかわらず25hL/haの収量を確保できた。日照量に恵まれたこともありパスリヤーージュに近いポテンシャルの高いブドウを収穫できたが、反面ブドウの潜在アルコール度数が高すぎたため、熟成に18ヶ月かけたにもかかわらず発酵を最後まで終わらせることができなかった。ウィヤーージュは一切なし。出来上がったワインは、口に入れた時のパワーにまず圧倒される！ワインをグラスに注いだ時に若干オイリーな糸引きはあるが、それを上回るギンギシなミネラル、何層にも連なる旨味、そしてそれを優しく包み込むまるやかな甘みによって全てがバランス良く打ち消される！今飲んででも十分に美味しいが、さらに寝かせることによってハンパなく化けそうな…そんな魅力的なパワフルワインだ！

AC アルガス・ピノワール セレクション 2021 (赤)

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ピノワール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。ピノグリ、ゲヴュル・セレクション同様に、フードル（大樽）を空にしたまま放置したくないという理由から、マセラシオン後 5hL、10hL、12hL、23hL のフードルに少しずつワインを入れ、空気に触れる状態のまま熟成させ最後にアッサンブラージュした。出来上がったワインは、2021 年という涼しいミレジムらしく酸がキュートで果実味も柔らかく超エレガント！いつものガングランジェのピノのスタイルが力強いジュヴレ・シャンベルタンだとすると、今回のセレクションはまるでシャンボール・ミュジニーみたい！ピノグリ、ゲヴュルツにも通ずるが、ウィヤージュなしの酸化熟成状態でこんなにフレッシュな味わいになること自体が本当に驚き！まさに Tenue à l'air（瓶詰前にコップに出来立てのワインを入れ、空気に触れさせたままどれだけ酸化に耐え得るか試す方法）を熟成中にずっと行っていたことになり、それでも酸化しないワインは一体どれほどのポテンシャルがあるのだろうか！？と想像力を掻き立てられる！

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

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℃ を超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。

2021 年は、ブドウが晩熟で日照量に恵まれなかった涼しい年。また、かつてないほど甚大なミルデューの被害に遭った厳しい年だった。冬は雨が多く、また 2 月にはしっかりとした寒さがありブドウの木にとっては理想の休眠期だった。春に入り 4 月初めにアルガス一帯に霜が降りたが、被害はほとんどなかった。その後は 5 月、6 月と気温の上がらない不安定な天候が続く、ブドウの成長スピードも例年より 1 ヶ月ほど遅れをとっていた。開花期は雨に当たってしまったため結実不良のブドウが多く見られた。7 月に入っても雨が続き、また、気温が上がり始めると同時にミルデューがものすごい勢いで猛威を振るった。被害を抑えるためにボルドー液散布を何度も試みたが、繁殖のスピードが早すぎて手の打ちようがなかった。このミルデューの被害により、7 月の時点で全品種が 7 割から 9 割のブドウを失った。8 月に入っても日照量が少なく涼しかったが、8 月の終わりから天気が回復したと同時に気温も上昇し、そのまま 10 月の収穫終わりまで温暖な気候を保ちながらブドウがゆっくり完熟していった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

ガングランジェ訪問の楽しみのひとつに、時々夕飯を招待された時に食べる奥様エレーヌの作る美味しい手料理がある。今回も訪問後にジャン＝フランソワに誘われたので、ちゃんと頂いてしまいました…♪（写真①）



（写真①）ガングランジェファミリーとの夕食風景



(写真②) エレーヌの作る美味しいアルザス家庭料理

今回エレーヌが作ってくれたお料理は、自家製豚の塩漬けハムとアルザスのパスタスペツェル。そこに、ベビーリーフのサラダを添えた、アルザスの家庭料理だ。(写真②) 彼女曰く、豚の塩漬けハムは、バラや脛、肩などの部位を塊ごと買って作り置きし、主にシュークルートやポトフにして食べる他、食べ飽きてくるとこのようにマスタードを添えて単体で食べたりするそう。特にハムは保存が効く上に簡単に調理ができるので、畑作業で料理する時間のない時などはとても便利とのこと。その都度フライパンで焼いて食べるのだそう。食べた感想は、ハムは手作りだけあって防腐剤の香りは一切なくしっとりとした歯ごたえがあり、

噛めば噛むほど味が染み出てとても美味しい～！スペツェルも市販の乾燥のパスタよりもしっとり柔らかくハムとサラダの付け合わせとしては最高！この料理に合わせたワインは2021年のリースリング・セレクション♪日本では、もう少し先にリリースする予定のワインだが、2021年の芳香豊かですっきりとキレのある味わいとハムが良くマッチしていた！

個人的にはスペツェルの作り方が気になったので、エレーヌにどのように作るのかレシピを聞いてみた。「ものすごく簡単よ。材料は卵と小麦粉、そして塩のみ。私はそこにグリュイエールチーズを入れるけど、100gの小麦粉に対し卵一個の割合で混ぜ合わせ、そこに水を足しながらジャガイモのピューレくらいのゆるめの生地をつくり、穴の開いたおろし金のような器具に流し込みながら沸騰したお湯に生地を入れて茹でるだけ」と彼女のレシピを教えてくれた。

彼女のお料理だけでも十分美味しく満足なのに、最後にブルーベリータルトまで用意をしてくれていた。(写真③) ちなみに、ブルーベリーはボージュの森林に自生する野生の実で、エレーヌ自ら採取したものだそう！

このタルトに合わせたワインは今回リリースする2021年ピノノワール・セレクション♪野生のブルーベリーは通常の市販のモノよりも粒が小さく黒々としていて、酸がしっかりとあり甘さも控えめなので、ピノノワールとの相性も抜群だった！幸せ～。



(写真③) 野生のブルーベリーで作った手作りタルト

こうやって地元の家庭料理と一緒に地元のワインを飲むと、何を飲んでも相性が良く、彼らの日常の食事にワインは欠かせないということが良く分かる。せっかくスペツェルの作り方を教えてもらったのだから、早速チャレンジしてみようっ♪

(2023.4.19 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