

～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

新着ワイン情報

AC アルザス・ピノブラン 2013 (白)

畑が南向きにあるピノブランは、シルヴァネール同様、例年だとアルコール度数が優に14%を超えるような超ボリューム豊かなワインが出来上がるのだが、日照量に恵まれなかった2013年は、アルコール度数は平均的なアルザスのピノ・ブランの数値に収まっている。だが、ボリュームが削ぎ落とされた分、ヴィエーユヴィーニュから来る繊細で滋味深い味わいがダイレクトに表れている！

AC アルザス・シルヴァネール 2013 (白)

ガングランジェ曰く、香りにフェネルや青草など典型的な品種の特徴が表れているとのこと！天候に恵まれなかったため例年よりもアルコール度数が低めだが、それでも畑が真南にあるおかげで、結果的には理想ともいえるバランスの取れたワインに仕上がった！全体的にシャープでキレが良く酸に勢いがあり、心地よい苦みのあるミネラルが食欲をそそる！

AC アルザス・ピノグリ 2012 (白)

残糖分が1.7 g/Lの辛口！味わいは上品でワインのバランスがとても良く、高いアルコール度数を全く感じさせない！ガングランジェ曰く、2012年はミルデューが蔓延したとても厳しい年だが、早いうちからブドウの房が減った分、ブドウひと粒ひと粒にエキスが集中し、結果的には、アルコールだけではなく、酸もミネラルも旨味も全ての要素がバランス良く凝縮したワインが出来上がったとのこと！

AC アルザス・グランクリュ ピノ・グリ・シュタイネール 2012 (白・中甘口)

2012年は、ワインの品質的には、ブドウのエキス全てが凝縮した素晴らしい年！残糖34 g/Lあるが、洗練された酸と凛としたミネラルが味わいの柱にあるおかげで、非常にバランスのとれた上品なワインに仕上がっている！余韻も長く、さすがはグランクリュ！貫禄のある素晴らしいワインだ！

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

2012年はフランス全体が不作の年で、ここアルザスも例外なく厳しい年だった…。収量は35 hL/haと例年に比べて約20%減…その原因のほとんどは6月、7月に蔓延したミルデューによる被害だった。だが、幸い8月、9月は雹の被害もなく良い天候に恵まれ、ミルデューで腐敗したブドウもきれいに乾き落ちた。残ったブドウは酸ミネラルなど全ての要素を残し、かつてないほど凝縮感があった！

2013年は、2012年に輪をかけて厳しい年だった…。春はまるで冬のように気温が上がらず、開花も期間が長かったため、あまりうまく行かなかった。夏も不安定な天候が続き、オイディオムやミルデューが畑に蔓延した。9月に入り天候が回復したが、収量は4割ほど減収…。10月から再び天候が崩れ、ブドウの選果を余儀なくされた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今回、収穫が長引いて人手が足りないということで、1日だけ手伝いに行った♪今年アルザスは、学術名「スズキ」というショウジョウバエが猛威を振るったのだが、ガングランジェの畑も例外ではなかった。ス

ズキは完熟したブドウに群をなして飛来し、ブドウの果皮に穴を開けて産卵する。幼虫は果肉を食害し、その穴の開いたブドウは発酵・酸敗してしまう。主にピノノワールやゲヴェルツなど色の付いているブドウが被害に遭いやすく、私が手伝ったゲヴェルツも畑に入った瞬間、お酢の匂いが漂うくらいひどくやられていた…。一粒一粒酸敗したブドウを取り除かなくてはならず、「これは確かに途方もなく時間のかかる作業だ！」と肌で痛感した！2014年、アルザスワインの肝は、ズバリどれだけ丁寧な収穫ができたかどうかにかかりそうだ！

(2014.10.3.と10.17.の突撃ドメーヌ訪問より)