

～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・ピノノワール 2012 (赤)

ワインにパワーがあり、口に入れた途端、透明で強烈に分厚いエキスが口の中を駆け巡る！個人的には霜降り牛肉とぜひ合わせてみたいワインだ！

AC アルザス・リースリング 2012 (白)

リースリングはアルコールのボリュームがありながら、それでいて pH が 3.07！当然マロラクティック発酵は起こるはずもない！今年の2月に訪問した時にガングランジェが「発酵が終わらず、残糖がかなりあるかもしれない…」と一番心配していたワイン！最終的には残糖 1.3 g/L の完全辛口に仕上がった！ボリュームがあるのに、切れ味が抜群で、これもアルコールが高いのにスイスイ飲めてしまう～！

AC アルザス・ピノブラン 2012 (白)

ピノブランもマロラクティック発酵なし！酸、ミネラルなど全体的なバランスがとれていて非常に躍動感があり、立体的なワインに仕上がっている！pH は 3.11！

※今回のピノブランは「ピノオーセロワ 100%」となりますが、AOCの規定により、ラベル上の「ピノブラン表記」が認められています。

AC アルザス・シルヴァネール 2012 (白)

ボリュームのある、ヘビー級のシルヴァネール！マロラクティック発酵が一切なされていない！pH も 3.14 と低く、まっすぐ伸びのある酸が味わいに輪郭を与える！

AC アルザス・ミュスカ 2012 (白)

日本初リリースワイン！今回唯一白でマロラクティック発酵が行われた！pH は 3.36。数が少ないため日本への輸入が今まで実現しなかったが、8年越で少しだけ分けてもらうことができた！香り高くミネラリーで完全辛口に仕上がったミュスカは、大人の雰囲気をも十分に醸し出している！

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

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のあるものに育った！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今回リリースのワインを飲んでみてビックリ！どれも酸がしっかりあり飲み口は良いが、実はワインにかなりのポテンシャルとボリュームがある！さらに驚いたことに、ミュスカとピノノワール以外は全てマロラクティック発酵が行われていない！普通、ブドウの糖度が高い＝ブドウが完熟して酸度が低いというのがセオリーだが、マロが始まらないくらい酸度が高いなんて、どんなブドウだったんだろう。

彼曰く、彼の持つ畑の多くは南向きの急斜面で、通常ブドウは早熟しやすく、完熟させてアルコール度

数を上げるのは全く難がないそうだ！だが、2012年のように、例年よりも涼しく日照量の乏しい年は、潜在アルコール度数が上がっても、例外的に酸度が落ちずにしっかりと残ることもあるようだ！2012年は全体的にpHが低く、また全てのワインが辛口に仕上がったので、SO₂の量が15 mg/L といつも以上に抑えられている！

(2013.11.13の突撃生電話より)