

◆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 16 種類♪

ACクレマン・ダルザス 2011 (白泡)

前回リリースしたクレマン・ダルザスを更に13ヶ月長く瓶内熟成させたクレマン・ナチュレル！（クレマン・ナチュレルとは、二次発酵のティラージュにショ糖を使わず、翌年の発酵中のジュースを添加し泡を作るクレマンのこと！）これが実質ガングランジェ最後のクレマンとなる！1年前にリリースした時に比べて、味わいは長熟させたシャンパーニュのようにかなり複雑で、熟成から来る凝縮した塩辛いダシのような旨味を感じる！

ACアルザス・リースリング 2014 (白)

2014年は、泥状石灰質の畑のリースリングのみで仕込んでいる！（以前はグレ・ローズの区画のリースリングを混ぜて仕込んでいたが、この年から別々に仕込んでいる）。アルコールのボリュームがあるにもかかわらずpHの値が2.84と低く、背筋がピンと伸びるようなしっかりとした酸が柱にあり、うまみ味がどんどんせり上がる！SO₂トータルの値は23 mg/L！

ACアルザス・ピノブラン 2014 (白)

2014年のピノブランは、プレスした後のジュースに網袋に入れた少量のピノグリを漬け込み発酵させている！ワインに厚みと複雑さを与えるのが狙いで試みたのだが、思ったほどのピノグリ効果は得られず、今後は通常に戻すようだ。でも元が良いので、十分美味しい～！SO₂トータルの値は28 mg/L！

ACアルザス・シルヴァネール 2014 (白)

スズキの被害もなく例年よりも収量に恵まれた年だった！アルコール度は例年よりも低めだが、旨味がしっかりと感じられる！味わ的には、柑橘系のフレッシュな酸とグレープフルーツのような苦みの効いたミネラルが心地よい、とても爽やかなワインに仕上がっている！SO₂トータルの値は13 mg/L！

ACアルザス・ゲヴェルツトラミネール 2014 (白)

2014年のゲヴェルツは一部スズキの被害に遭った。ガングランジェ曰く、スズキは色の付いているブドウを好むため、ゲヴェルツやピノグリ、ピノノワールなど、果皮に色のあるブドウはほとんど被害に遭ってしまったようだ。残糖分は0.5 g/Lとほぼないに等しいが、分厚い果実のエキスとアルコールのボリューム感があり、ほんのり甘いニュアンスがある！SO₂トータルの値は27 mg/L！

ACアルザス・ピノグリ 2013 (白)

2013年のピノグリは、アルコール度数が高く、スパイシーでボリューム豊かだが、ミレジムの的には涼しい年で酸がしっかりと残ったこともあり、全体的には締まりのあるスマートな味わいにまとまっている！SO₂トータルの値は16 mg/L！

ACアルザス・ピノノワール 2014 (赤)

50%がスズキの被害に遭い、例年に比べ40%の減収だった。スズキにやられたブドウは全房のまま漬付け込むとボラチルの上がるリスクがあるので、粒単位の選果&除梗を施している。ワインは明るくチャーミングで、艶やかさと危うさの両方のバランスをみごとに保っている！SO₂のトータル値は27 mg/L！

サンスフル（亜硫酸無添加）シリーズ

ヴァン・ムスー ペト・ナット シャンガラ・ビュル 2014（白泡）

2011 年が最後のクレマン・ダルザスに代わって、今後新たにリリースするのがこのペティアンナチュラル「シャンガラ・ビュル」！デゴルジュマンをしていないため、酵母と酒石酸による濁りは激しいが、味は見た目と違い、まるで搾りたてのグレープフルーツジュースのような柑橘系のスマートさがある！

AC アルザス・リースリング 2014（白）

2013 年までは泥状石灰質とグレ・ローズ混じりの石灰質・粘土質の土壌の異なる 2 つの区画のブドウをアッサンプラージュ一つのキュヴェで仕込んでいたが、2014 年からグレ・ローズのリースリングを SO₂ 無添加のキュヴェとして単独で仕込んでいる！ガングランジェ曰く、一般的にグレ・ローズのリースリングは、剥き出しの酸がダイレクトに感じられるワインが出来上がるのに対し、泥状石灰質のリースリングは、酸が柔らかく洗練されたものができやすいのだそうだ！味味的には、ピュアで染み入るような旨味エキスが心地よく、飲んで癒されるような優しさがある！

AC アルザス・リースリング・シュタイネール 2013（白）

ブドウの完熟をギリギリまで待ったのだが、収穫直前から収穫最中にかけて雨が続き、ブドウが水を吸い破裂する現象が起こったため、結局厳しい選果を余儀なくされた。アルコールは例年よりも軽く、シュタイネールのテロワールによるシャープな酸と剥き出しのミネラルがダイレクトに感じられる！

AC アルザス・シルヴァネール・ビル 2014（白）

ガングランジェは、ヴォージュ山脈の麓に連なるグランクリュ側の畑以外に、公道を挟んで対面に位置する小高い丘側にも畑を持っている。ビルは後者の方で、土壌の構成は主に石灰質・粘土質で成り立っている。ガングランジェ曰く、石灰質の土壌はグレ・ローズに比べて、繊細で上品な酸のあるワインに仕上がるとのこと！

AC アルザス・ゲヴェルツトラミネール・シュタイネール 2014（白）

2014 年のゲヴェルツはスズキの被害に遭った年。ほとんどのブドウの一部分がスズキに刺され腐敗が始まっていたので、粒単位での厳格な選果を余儀なくされた。（バケツを一杯にするのに 1 時間以上もかかる過酷な作業だったようだ）その結果ボリュームがありながら口当たりが柔らかく、旨味がぎゅぎゅ詰まったワインに出来上がった！

AC アルザス・ゲヴェルツトラミネール・シュタイネール 2013（白）

2013 年のゲヴェルツは、収穫直前に雨が降ったがその後真夏のような快晴に恵まれ、最終的にしっかりと完熟したブドウを取り入れることができた！実質アルコール度数は例年より高くパワフルだが、酸がしっかりとあるので飲み疲れしない！さらに適度なボラチルがゲヴェルツの香りを押し上げ、香水のような華やかで官能的なアロマを演出する！

AC アルザス・ピノ・グリ・シュタイネール 2013（白）

2013 年はブドウの完熟が難しい年だったにもかかわらず、アルコールのボリューム豊かなワインに仕上がっている！それでいて pH が 3.12 と低く、ワインにしっかりと酸が乗っているところはさすがだ！ガングランジェ曰く、シュタイネールの畑は真南で傾斜があり、ブドウが熟しやすく、またアラゴナイト土壌がシャープな酸をワインに与えているとのこと。

AC アルザス・ピノ・ノワール・シュタイネール 2014（赤）

2014 年はスズキが猛威を振るった年。だが、幸いにも 90% のブドウはスズキの被害が拡散する前に収穫でき健全だったため、被害のあった 10% だけ除梗している！以前は、収穫のタイミングを潜在アルコール度数の高さで決めていたが、2014 年から直接ブドウを食べた味わいと pH の値を重視して収穫を行っている！ワインの味わいは、果実がみずみずしく、ダシのようなピュアな旨味とシュタイネールならではの真つすぐなミネラルがダイレクトに感じられる！

AC アルザス・ピノ・ノワール・シュタイネール 2012 (赤)

2012年のピノノワールは、ガングランジェにとってブドウの質に恵まれた年！アルコールは力強く、出来上がり当初はまだワインが荒く暴れていたが、瓶熟3年を経た今は角も取れてとても官能的なワインに変化している！今すぐに飲んでもおいしいが、もう少し寝かせるととんでもないワインになりそうな…そんなポテンシャルを秘めたワインだ！

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、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と潜在アルコール度数があった！

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…。

2014年は、ショウジョウバエの「スズキ」の被害に遭ったとても難しい年だった！冬は比較的温暖で、そのまま春になっても気温が下がらず、乾燥した天気が6月いっぱいまで続いた。天候が良かったおかげで、ブドウの病気はほとんどなく、開花も順調に終わることができた。だが、7月に入り天気は一転、湿気が多い蒸し暑い日が月の終わりまで続いた。この影響で、ミルデューやオイディオムがブドウの葉などに繁殖をし始めたが、硫黄やボルドー液散布などの予防を先手先手で行うことができたことで、被害を最小限に食い止めることができた！8月は気温の上がない不安定な天候が続いたが、9月に入ると天気が一気に回復し、8月の遅れを取り戻すがごとくブドウは一気に成熟に向かった。だが、収穫の直前、突如現れたスズキの大群が、ピノやゲヴェルツ、ピノグリなど、色のついたブドウを中心にほぼ全品種を一気に襲い、たった数日間で全体に多大な損害を与えた…。スズキの被害がなかったブドウは豊作だったが、被害の合ったブドウは軒並み減収…。収穫時は厳格なブドウの選果を余儀なくされた…。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2006年の日本でのファーストリリースから早10年。新たなサンスフルシリーズのリリースにあわせて、ガングランジェ夫妻が初来日をする！従業員がいない家族経営のドメーヌのため、ワイン畑やワインを思うと留守がなかなか出来ず、今まで1週間あけたことはなかったが、今回ワイン造りへの熱い想いを日本の皆様に直接お伝えしたく、来日を決意してくれたのだ！！この貴重な機会を生かし、ガングランジェの哲学やワインの美味しさを皆様にお伝えできるよう、また生産者にも日本の市場の成熟を感じてもらいつつ、新シリーズの手応えを掴み、満足して帰ってもらえるよう、プロモーションに尽力したいと思う。

さて、そのサンスフルの魅力について、ガングランジェはこう語る。

- ・ まるで樽から直接試飲しているようで、ワインがエネルギー！
- ・ 味わいや香りの変化が多様
- ・ ワインから沢山の魅力的な情報を感じ取れる
- ・ 飲み口がよく、体に馴染みやすく、負担が少ない

今回、ガングランジェのサンスフル（SO₂無添加）シリーズは日本での初リリースではあるが、それは最近突然始まったことではない。実は2003年から毎年ピノノワールのシュタイネールで試験を重ね、2010年には5種類、そして2012年に全てのキュヴェと徐々に段階を踏んで周到な準備を整えてきた。（2012年以降フランス国内ではSO₂無添加を中心にリリースしているが、主に輸出向け商品は顧客と相談のうえ、瓶詰時に少量のSO₂を添加している）幸いなことに、ご近所にはブリュノ・シュレールやピエール・フリックな

どサンスフルの作り手の先輩方がいて、色々アドバイスを乞いながら自分のものにしていったそうだ。

ガングランジェは、以前から醸造中はSO₂の添加は一切なく、樽からのサンスフルワインの美味しさを常々実感していた。ただ、バクテリアの繁殖やボラティルなどのリスク、海外への輸送や現地での保管状況に対する心配、またAOCが認可されない恐れもあり、必要と判断した場合に瓶詰時にSO₂を少量添加していた。

しかし本人曰く「自分たちはワイン生産者であると同時に、一番の消費者でもある。自身のワインを毎日飲んでいるが、サンスフルのワインを最近はいつも選んでしまい、SO₂を体が段々受け付けなくなってきていたと感じる」と彼は言う。自らが最高に美味しいと思う体に馴染むワインを造りたい、また消費者にもその美味しさを楽しんでもらいたいという思いから、可能であればサンスフルによりシフトしたいと考えているようだ。

個人的にはSO₂を添加していても20 mg/L程度なので、強く体感したことはあまりなく、むしろピュアな美味しさが十分出ていて、素晴らしいバランス感覚の造り手だと思っている。ただ、ガングランジェが実験や工夫を重ね、経験値が上がると共に進化するサンスフルシリーズを飲むと、そこにはガングランジェの新しい世界観と哲学があり、あまりの美味しさに正直びっくりしている。

サンスフルシリーズを成功させるためには、まず畑の状態が重要である。「畑がBIOは大前提であり、更に「生命の息吹」が感じられることが重要である。「サンスフルのワインからは、味わいや香りを通じて沢山の「素」の情報を感知取れる。畑の状態、エネルギー、テロワール、ブドウの品質、品種本来の特徴など、情報がダイレクトに伝わるので、ごまかしがきかない。」「長年農薬が撒かれた畑のブドウや、手入れが行き届いていない畑のブドウから造られたワインは、当然、自然界のありのままの力や個性を感じることは難しい」。とガングランジェはいう。

この「多くの情報」をより上手に引き出すことが、今はワインづくりのモチベーションになっているようだ！畑のコンディションを上げるために最近馬を使うなど、努力や工夫を重ねている。また、醸造中のワインのバクテリアの繁殖リスクを最小限にするため、現在は顕微鏡を使ってワインを検査し、状況によってフィルターをかけるなど、自身が感じているサンスフルのリスクを抑える工夫をしている。

論より証拠！新たな境地を開いたガングランジェのサンスフルワインをぜひ口にして頂きたい！あまりの美味しさに必ずびっくりします！あ～進化するガングランジェにワクワクが止まらない♪

(2015.11.13.ドメーヌ突撃訪問より)