

マスキュランなゲヴェルツを作り上げるファッフェンハイムの職人

ジャン・フランソワ・ガングランジェ

(ドメーヌ・ガングランジェ)

生産地

アルザス地方のコルマル市から南に 10 km ほど南下した小さな村ファッフェンハイムにジャン・フランソワのワイナリー「ドメーヌ・ガングランジェ」がある。ドメーヌの西側は傾斜の急な丘陵地が南北 170 km に渡り連なり、東向きに面したアルザスワインの銘醸地が帯のように連なる。その丘の中腹に彼のブドウ畑は集中する。気候は半大陸性気候で、西のボージュ山脈が海洋性気候をせき止める影響で風は穏やかだが、一年中乾燥しており、冬は寒く、夏は非常に暑い。春秋は朝夕の気温の寒暖差で付近を流れるライン川の支流からしばしば霧が運ばれる。

歴史

ジャン・フランソワの父がすでにブドウ栽培農家だったので、物心ついた時から父の仕事を手伝っていたという。醸造の学校を卒業して 1990 年、老齢のため半引退となった父の後を継ぐ。引継いだ当時はまだ農協にブドウを売って生計を立てていたが、1996 年従兄弟のシュレールの影響でビオの農法に目覚め、再びビオを学ぶために学校に通う。翌年の 1997 年は、マルセル・ダイス、ジェラルド・シュレール、トリンバッハ等が集まるビオディナミの勉強会へ参加し、それ以降畑の農法にビオディナミを取り入れることとなる（勉強会は毎年開かれ、現在も続いているという）。1999 年、父の完全な引退と同時にドメーヌ・ガングランジェを起ち上げ、自らのワインを作り始める。同年、エコセールの認証、そして、2001 年にデメターの認証を取得し現在に至る。

生産者

現在、ドメーヌはオーナーであるジャン・フランソワが一人で管理している（仕事が間に合わない時は時々季節労働者数人が手伝いに入る）。彼の所有する品種は、赤はピノノワール、白はリースリング、ゲヴェルツトラミネール、ピノグリ、ピノブラン、ミュスカ、ピノオーセロワ、シルヴァネールである。畑の仕事にビオディナミを積極的に取り入れ、土壌とブドウの樹にとっての最高のバランスを常に追い求める。ビオディナミはもちろん畑だけではなく、瓶詰タイミングなどの醸造面にもおよぶ。アルザスの伝統大樽「フールド」でワインを仕込み、天然酵母、酸化防止剤も最小限に抑えられた、いわば自然派タイプのワインを作る。

ちよつと一言、独り言

ジャン・フランソワはとても気さくなアルザスなまりの強い好青年。（と言っても30代後半だと思いが…）耳が慣れてくるまで、この人はドイツ語を話しているのか？それともフランス語か？と戸惑ってしまうくらい、話すアクセントに特徴があるので、黙って聞いていても面白い。アルザスのドメーヌ「ジェラル・シュレール」で働いている日本人の紹介で初めて彼に会ったが、第一印象は本当に心からワインの仕事が好きで、毎日を楽しんでいるようなオーラを感じた。趣味も楽器以外は「ブドウを育てること」と仕事が半ば趣味になっているような幸せ者だ！

「シュレールと懇意にしている従兄弟」という、予め前情報ももらっていたので、きっとワインの味もシュレールと似ているのだろうと大きな期待を持って彼のドメーヌを訪問したのだが、それは良い意味で大きく期待を裏切られた。シュレールのスタイルではなく、全くもって似ても似つかぬ個性にむしろ感心してしまったくらいだ！彼に「シュレールとは同業種でしかも従兄弟だろ？」と言いつつ、その事を話すと「同じワインができる訳ないだろう！テロワールだって作り方だって違うのだから！」と笑いながらごく当たり前の答えで一蹴されてしまった（確かに言われてみたら、彼の言うことの方が正論ではあるが…）。

それは、最初に彼のピノノワールを試飲して感じたのだが、これは本当にピノノワールなの？と正直、一瞬頭の中が混乱してしまった。その反応を見てジャン・フランソワは笑い、「去年訪問したタイスケも同じようにビックリした反応をしていたね！確か彼は『シャンベルタンみたいだ！』と言っていたな♪」と教えてくれた。（ちなみに「タイスケ」と言うのは、弊社の池谷である。）他に続くワインもどれも個性があって一様に驚きがあり、しかも美味しい！特に、最後に試飲したゲヴェルツのキュヴェ「シュタイネール」にはド肝を抜かれた。

翌日、今度はジェラル・シュレールでシュレールのワインを試飲する。オーナーのブルノーに昨日の試飲結果を話すと「あそこのシュタイネールはイイだろ！うちのゲヴェルツのブドウを少し彼にまわしたいくらいだ！」と同様の反応が返ってきた。彼のゲヴェルツはどうやらすでに品薄の人気商品らしい…。

ブドウ畑をこよなく愛するジャン・フランソワ。そんな彼も、90年代前半、父親の畑を引継いだばかりの時期は試行錯誤の連続だったという。当時はまだ普通に除草剤、農薬を使っていた時期で、現在ビオディナミを忠実に行う彼も、それが当たり前だと思っていたそうだ。だが、ブドウの樹の病気の蔓延により、化学農薬が万能ではない、むしろブドウの樹の抵抗力を弱めることに気づき、以降ビオロジックの世界にチャンネルを切りかえた。

以前とビオ農法（ビオディナミ）を取り入れた前後で、どんな違いが見られたか？という質問に対し彼は、「ブドウの樹の根が深くなり、ブドウの房に張りが出てきた」と答えた。ワインの味もビオディナミを取り入れた当時に比べて、現在はワインの青臭さがなくなり、どんなにブドウが熟してもしっかりと酸が残るようになったそうだ。そして何よりもブドウの樹の病気が少なくなったことに彼は実践の成果を見出している。「ビオディナミをオカルトだと批判する人がいるが、まずは実際に実践してみることだ。実際に明らかな実践結果の違いが見えたから僕は信用せざるを得ない」どうやら彼にとってのビオロジック思考は、哲学からではなく実践から来ているようだ。

最後、彼に個人的にゲヴェルツを譲ってくれと頼んだのだが、残念ながら日本での注文が精一杯で余裕がない！と一本も売ってくれなかった…。悔しいけど、あとは日本の皆さんで楽しんでください！