

～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 クレマン・ダルザス ラ・クレム・デュ・ペティアン・ダルザス 2013 (辛口泡)

2011年に初めてティラージュに翌年の発酵ジュースを添加してつくるクレマン・ナチュレルに挑戦したが、どうしても泡立ちに瓶差が出てしまい、クレマンを求めている消費者に十分満足させることができなかつたと実感し反省し(それでも十分すぎるほど美味しかったが)、再びビオの酵母とショ糖を添加する従来のクレマンスタイルに戻した。味わいはタイトで柑橘系の苦みが心地よく、フルーツを使ったサラダや、生の魚介との相性が良さそう。ちなみに、泡のガス圧と旨味をなるべく残すためにデゴルジュマンはしていないので、少しワインが濁っているが、その見た目からして美味しさをかもし出している!

AC アルザス・シャンガラ 1 L 2015 (白)

2015年は当たり年だけあって、今回のシャンガラはしっかりと飲みごたえのあるワインに仕上がっている!いつも以上に旨味とストラクチャーがはっきりとあり、ワインのコストパフォーマンスはいつも以上に高い!味わいにある上品でほのかな苦みは心地よく、お酒がどんどん進むスーパーヴァンドソワフだ!

AC アルザス・ピノグリ 2014 (白)

2014年からサンスフルに移行!酸を確保するために収穫を約2週間早めたが、残念ながらスズキの被害に遭ってしまった。ブドウの粒単位での選果が必要だったが、厳格な選果のおかげで欠点のないバランスのとれた素晴らしいワインが出来上がった!味わいはピュアで噛めば噛むほど塩辛い旨味が上がり、余韻に焼き立てのパンとハチミツのようなフレーバーが長く残る!以前のスタイルと比べ、サンスフルの方が味わいは一見スマートに感じるが、まとまりと旨味が増したように思う!

AC アルザス・ピノワール 2015 (赤)

2015年は、ピノワールの当たり年!ガングランジェ曰く、収量も品質も満足の行くブドウが取れたとのこと!今回からサンスフルにスタイルを移行しているが、翌日になってもワインに安定した美味しさがある!以前のサンスフルのピノは、開けたては官能的な香りと艶やかな果実味があり、とても魅力的だったが、徐々にマメが心配される場所もあった。しかし今回は染み入るような艶やかな果実味をじっくり最後まで楽しめる!これは嬉しすぎる~!

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

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、オイディウ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、湿気の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ウムがブドウの葉などに繁殖を始めたが、硫黄やボルドー液散布などの予防を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となり、収穫時は厳格なブドウの選果を余儀なくされた…。

2015年は、雨のほとんど降らない乾燥した年だったが、ワインの品質的には2007年に匹敵する当たり年だった。冬が暖冬だった影響でブドウの発芽は例年よりも早かった。そのまま霜の被害もなく暖かい春を迎え、雨も適度に降ってくれたおかげもあって、ブドウの成長にアクセルがかかった。開花は5月下旬と例年よりも2~3週間早く始まり、この時点では豊作に期待が持てた。だが、6月からほとんど雨のない日が8月中旬まで続いた。水不足の影響でブドウの粒が小さく、成長にもブレーキがかかった。特に、7月終わりから8月初めにかけては、連日の猛暑に見舞われ、ブドウの枝が日照りにより頭をうなだれたり、葉の色が黄色に変色するなど、明らかにバテ気味なのが分かった。幸いにも8月中旬に一度まとまった雨が降ってくれたおかげで、ブドウは再び元気を取り戻し、そのまま収穫を迎えることができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

ガングランジェはほぼすべてのキュヴェをサンスフルにシフトしている！2016年の5月、彼が来日する前は、正直なところ彼のサンスフル構想は少し時期尚早ではないかと心配したところもあったが、実際来日して彼のサンスフルに対する熱意を聞き、また何年も前から入念に準備されていたことが分かり、我々もこのシフトは必然的だと悟った。ヴィニョロンがやりたいことを最終的に応援してくのがヴァンクールの仕事だから、彼が自信をもってワインづくりに臨んでいるのであれば、こちらもその気持ちを最大限リスペクトし伝えて行くのみだ！本人は自身のやりたいことができている満足感からか、放つオーラに自信がみなぎっていて、その明るいオーラに引っ張られるように、今や世界各国からの注目度もどんどんうなぎ上りに上昇している！

今回リリースするワインも自宅で一通り時間をかけて試飲を試みたが、以前よりも品種の香りが一見控えめに感じるが、味わいはどれもミネラルと旨味が強く、テロワールがダイレクトに伝わるようなワインに仕上がっている！彼曰く「ワインの味わいの個性は、究極的には全てテロワールに収斂される。つまり、テロワールをブドウからうまく引き出せたら、品種の個性の違いはあまり意味をなさなくなるだろう」と。まさにその通りの仕上がりだ！

今回ガングランジェ新章の幕開けと言うべき節目のリリースになるだろう。これからも彼のワインから目が離せない！

(2016.10.12&11.15.ドメーヌ突撃訪問より)