

～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 8 種類♪

AC アルザス・ゲヴェルツトラミネール（サン・スフル） 2015（白）

2015年から完全にサン・スフルに移行！軽くフィルターをかけているが、色合いはうっすら濁っている。香りは、コルクを開けた途端すでにジャスミンの花の香りが立つ勢いがある！味わいも滑らかで、ライムの皮をかじったような心地よい苦みとまったりとした旨味のハーモニーが絶妙！以前よりも味わいに、深みが増したような印象を受ける。半年前に現地で試飲した時は、香りが立たず、味わいもアルコールとスパイシーさが強調されていたが、半年落ち着かせるだけでこんなにも変化するとは驚きだ！

AC アルザス・ゲヴェルツトラミネール・シュタイネール（サン・スフル） 2015（白）

2015年は、ブドウの房が多く実ったおかげで、一部結実不良のブドウがある中、35 hL/ha と例年並みの収量を確保できた。瓶詰めしてすぐ頃は、アルコールの強さが目立っていたが、瓶詰めして1年経がたち、今は味わいが大分落ち着いている。残糖は2.5 g/L とほぼ辛口なのに、アルコールのまろやかさから来るのか、全体的にほのかに優しい甘味を感じ、口に含む時間が長ければ長いほど生姜のようなスパイシーな辛さが上がり、食欲をそそられる！

AC アルザス・リースリング・シュタイネール・ツィンコフレ（サン・スフル） 2014（白）

2014年はスズキの影響で、ツィンコフレ、シュタイネールと共に収量がとれなかったため、それぞれ50：50の割合でアッサンブラージュされている。ワインのフレッシュ感と柑橘や花の華やかな香りを活かすために、発酵熟成はステンレスタンクで行っている！ワインは力強くも全体的な構成がしっかりとっていてバランスが良く、香りもとても華やか！ガングランジェ曰く、ワインの中に、微かに燻したようなスモーキーなフレーバーがあるが、これがツィンコフレの灰色砂岩（グレ・グリ）からくる味わいの特徴とのこと！

AC アルザス・ピノグリ・シュタイネール（サン・スフル） 2015（白）

2015年は天候に恵まれ、ブドウが完熟した当たり年！ガングランジェ曰く、2015年は酸のある辛口に仕上げるために、収穫のタイミングをいつもより数日早めているとのこと。ボリュームはあるが、今回のピノグリは筋肉質で引き締まっている。いつものボリューム豊かでパワフルなピノグリを想像して飲んだので、ちょっと驚いた！味わいはスパイシーで、ピノグリ特有の香ばしくスモーキーなフレーバーが余韻にじわっ～、と上がってくる！

AC アルザス・ゲヴェルツトラミネール・シュタイネール・マセラシオン（サン・スフル） 2015（白）

今回、通常のシュタイネールとは別に、若樹のブドウのみを使ってマセラシオンで仕込んでいる！ガングランジェ曰く、酸が少なくアルコール度数の上がりやすいゲヴェルツにタンニンが加わることで、味わいにキレと締まりが加わり、バランスが良くなるため、ゲヴェルツは一番マセラシオンに適した品種とのこと。また、マセラシオンの独特な香りとゲヴェルツのスパイシーな香りが似ているので、全く反発せずワインがまとまるという。2015年は、当たり年ということもあり、味わいが非常にパワフルで力強い。しばらくワインを寝かしていただけるとさらに本領発揮をしそうだ！

AC アルザス・ピノ・グリ・マセラシオン (サン・スフル) 2015 (白)

今まで通常のピノグリにアッサンブラージュしていた石灰質の比率の高い Kopfacker (コフファッケーラ) の畑のピノグリを今回は別にしてマセラシオンで仕込んだ！色は赤褐色で、グロゼイユなどの赤い果実を想像させる官能的な香りがあり、味わいも品の良い渋みとフィネスがある。ブラインドで飲むと思わず赤ワインと勘違いしてしまいそうだ！実際、ガングランジェ自身も、ブルサールなどの薄ウマの赤ワインをイメージしてつくっている。香りを開かせることとアルコールをこなれさせるために、熟成には 228 L のブルゴーニュ樽を使わず 250 L の一番小さいフドルを使用！ピノグリの可能性を広げるワインだ！

AC アルザス・リースリング・ツィンコフレ・マセラシオン (サン・スフル) 2015 (白)

2015 年は太陽に恵まれた当たり年！ガングランジェ曰く、ツィンコフレは南向きの急斜面にあり、日照量に恵まれるとすぐにブドウは酸が落ちアルコール度数が上がりやすいため、今回アルコールとの味わいのバランスをとるために試験的にマセラシオンで仕込んだそうだ！熟成樽はいとこのブリュノ・シュレーラから譲り受けている。ワインは、コアントローや紅茶、薬草のような香りがあり、味わいは力強さの中にフィネスがある。ツィンコフレのマセラシオンは今後仕込む予定がないため、最初で最後の貴重なワインとなる可能性が高い！

AC アルザス・ピノワール・シュタイネール (サン・スフル) 2015 (赤)

2015 年は、ブドウも熟し収量も例年並みにとれた当たり年！ガングランジェ曰く、酸を残すために早めに収穫したつもりが、結果的にブドウが熟すスピードの方が早く、酸が若干落ちてしまったようだ。ただ、ボラティルがその分適度なところで収まったおかげで、力強くも官能的で艶やかなワインに仕上がっている！ちなみに、ガングランジェ本人は、「ジュヴレ・シャンベルタンを超えた！（笑）」と自信満々！開けたては微量のガスと微かな還元臭があるのでカラフをすることをおススメ！

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

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し始めたが、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 月は気温の上昇し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、たった数日間で甚大な被害を受けてしまった…。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…。

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、この時点で一時豊作も期待した。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うなだれ、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



写真① マセラシオン中のピノグリ

これはピノグリをマセラシオンしている写真だ。(写真①) このピノグリはマセラシオンをして1週間が経ったもの。ガングランジェが作ったジュースの色を見ても分かるように、もう色だけ見れば赤ワインだ！そして、このマセラシオンに使用している緑のタンクは食品用大型ポリタンク。20 hLの容器で、見た目はまさにポリバケツだ！私は、ガングランジェのところでこのポリタンクを初めて見たが、アルザスではマイクロキュヴェが多いため、結構使っている生産者が多いそうだ。上蓋はただ載せるだけで、空気を遮断し密閉できるチューブがないため、熟成タンクとしては使用できないが、タンク自体が軽く移動も楽なのでとても使い勝手が良さそうだ！

次に、これはガングランジェの次男アルチュールが醸造を手伝っている写真。(写真②) ピノノワール・サンシュタインのマセラシオンが終わり垂直圧搾機でプレスし終わった様子を撮ったのだが、彼が行っているのは、プレスしたマールを碁盤の網が張ってある底の浅い木箱に入れ除梗し、マールと梗を取り分ける作業だ。アルチュールは現在17歳。父ガングランジェのつくるヴァンナチュールにとっても関心を持っているようだ。30Lだけだが、去年すでに自分のワインも仕込んでいて、好きな品種はガングランジェと同じピノノワールとのこと！白がメインのアルザスでピノノワールを選ぶ辺り、やはり親子の血は争えない。



写真② 次男のアルチュール

ガングランジェにはもう一人、ジャン・バティストという19歳の長男がいる。彼は現在メートルドテルや飲食ビジネスの勉強するホテル学校に通っている。ジャン・バティストは弟と違い、将来はワイン生産者ではなくワインや飲食のコマーシャルの仕事に従事したいと思っているようだ。

その他、ガングランジェの右腕として現在ドメーヌを手伝っている24歳のステファンという若者がいる。彼はガングランジェの甥っ子で、かつてシュレールのところでも研修をした経験があり、叔父のガングランジェからもかなりの信頼を得ている。今までは季節労働者として主に畑の仕事をメインに手伝っていたが、来年から晴れて正式にドメーヌの従業員として採用される予定だ。

彼には、将来アルザスでドメーヌを立ち上げたいという夢がある。叔父であるガングランジェも彼の夢を応援したいところなのだが、現在アルザスの畑はブルゴーニュ並みに価格が高騰していて、若者が手に入れることは現実的に厳しいようだ。ガングランジェ自身も、将来的に次男のアルチュールのことを考えると、残念ながら自らの畑を分け与える余裕がなく、彼のために畑を探す試みも行ったのだが、今は全く畑が見つからないのだそうだ。ガングランジェは「アルザスは他の産地に比べて畑所有者が保守的かつ閉鎖的で、ステファンのようなやる気のある若者が参入しづらい環境にある」と問題を指摘する。そう言えばカトリーヌ・リスも同じことを言っていたような気がする。所有者が畑を売ることも貸すこともせず、結局誰も畑を管理せずに、野ざらしになっている区画がグラン・クリュでも結構あると。そういう畑をステファンのような若者に貸して活性化すれば、もっと魅力的でもっと面白くなる産地なのに…。本当にもったいない！！！！(2017.9.28.ドメーヌ突撃訪問より)

※弊社HP「フォト・ギャラリー」より、カラーでサイズの大きい鮮明な写真をぜひご覧くださいませ