

～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5種類♪

AC アルザス・シャンガラ 2016 (白)

2016年から完全にサンズフルで、今回澱がしっかり落ちたのでフィルターもかけていない！ガングランジェ曰く、シャンガラはピノブランをベースに全ての白品種を単独で仕込む際のプレスの最後のジュースをアッサンブラージュしたキュヴェだが、全てのブドウのpHが低く、酸をしっかりと残した状態で収穫することで、サンズフルでもリスクなく仕込めると判断したようだ！開けたては若干酸化やマロラクティックが終わった後のヨーグルトのような味わいがあるが、すぐにジンジャーやジュニパーベリーなどの清涼感のあるスパイシーな風味が広がり、これまでのシャンガラよりも味がしっかりと乗っている！

AC アルザス・シルヴァネール 2016 (白)

ガングランジェ曰く、2015年と2016年は気候が全く違うが共通した味わいがあり、サンズフルにしてからテロワールの個性がよりくっきり感じられるようになったとのこと！残糖は1g/L以下ながら、ほんのり甘さのある優しいエキス感とボリュームがある。2015年同様にジンジャーのようなスパイシーな風味が感じられる！

AC アルザス・ピノブラン 2016 (白)

ピノオーセロワが一部雹に当たったため、相対的にピノブランのアッサンブラージュ比率が50%と高い(去年は20%だった)。ワインはシルヴァネールよりみずみずしく、また、pHも3.09と低くフレッシュでシャープな味わいだ！ガングランジェ曰く、雹のダメージによりピノオーセロワの成熟にブレーキがかかり、結果的に酸がしっかりと残ったようだ。前年はフードルで醸造したが、2016年はワインのフレッシュさを生かすために100%ステンレスタンクで醸造している。

AC アルザス・ミュスカ 2015 (白)

2015年は2007年に匹敵する当たり年！2015年は発酵がスムーズに行き、すでに発酵が終わった時点で香りも高く、ワインとしてほぼ出来上がっていたので、フレッシュさを損なわないよう途中ワインをフードルからステンレスタンクに移し替えた！瓶詰も1年を待たずに行い、品質的に完ぺきかと思われたが、不運にも瓶の中でマメと糸引きが発生…。結局、収まるまで瓶熟2年を要した。現在は、マメも糸引きもウソのように消え、マスカットの華やかな香りとミネラリーな味わいが全開！アペリティフはもちろんデザートにも十分合わせられるワインだ！

AC アルザス・ゲヴェルツトラミネール・アンフュージョン 2015 (白)

亡き友人の所有していたツインコフレのゲヴェルツに、シュタイネールのゲヴェルツを20%混ぜプレスし、アンフュージョン[※]を施した初リリースキュヴェ！2015年は、ゲヴェルツが完熟しすぎてアルコール度数が高く酸が少なかったことから、通常の仕込みではボラティルがあがり発酵が終わらずに糖が残ると判断し、アンフュージョンを敢行！1000Lの果汁に対して、バケツ2杯分(約10kg)の除梗したシュタイネールのゲヴェルツを網袋に入れて漬け込み、12ヶ月アンフュージョンを施している！さらに熟成中はウイヤーージュを一切行わず軽く酸化させることで複雑さを引き出している！出来上がったワインは、ゲヴェルツの個性を残しつつ、マセラシオンと酸化の要素がさりげなく味わいに感じられ、とても複雑！今回一回きりのワインになるかもしれない貴重なワインだ！

※アンフュージョン：少量の果皮や果粒などを浸漬し、風味づけを行うこと
ブドウに付着した野生酵母により発酵促進の効果もある

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

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！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、ブドウの枝が日照でうなだれ、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。

2016年は、天候が安定しなかったにもかかわらず、最終的にきれいなブドウと例年並みの収量が確保できたミラクルな年だった。暖冬の影響でブドウの発芽は例年よりも早かった。だが4月の終わりに寒波が襲い、幸いにも霜は免れたが、この影響で早くもブドウの実付きが心配された。さらに6月中旬から7月終わりにかけて湿度の高く蒸し暑い天気が続いたため、ミルデューが猛威を振るったこと。幸い、散布のタイミングが良く、また春の寒さによりブドウの房数まちまちだったため、風通しが良くミルデューの被害は最小限に抑えられた。7月下旬には雹が降りピノ・グリやピノオーセロワの一部が雹に当たった。8月に入ると今度は猛暑と日照りが続き、ブドウの成長にブレーキがかかった。だが、9月に入り気温が安定し、収穫前に適度な雨が数日降ってくれたおかげで、ブドウの成熟に勢いが戻り、収穫時は奇跡ともいえるくらい傷ひとつないきれいなブドウを取り入れることができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① シュタイネールに植樹したリースリング

これは昨年グランクリュ・シュタイネールに植樹したリースリングの写真だ。(写真①)ここで大体標高は150m。シュタイネールはアルザス唯一のテロワールであるアラゴナイトの断層が真下に入っている特別な区画で、以前ガングランジェから聞いた話だと、シュタイネールの畑の価格は50万€(約6700万円)/haは下らないそう！ひとつひとつの苗木に黒いネットを掛けているのは、芽を食べるウサギやシカなどの動物から守るため。また植樹したばかりの木はまだしっかりと根付いていないため、安定するまでこのように添え木をしている。苗木が安定するまで当然のことながらトラクターでの土起こしはできないため、土起こしの代わりにRouleau FACA(ルロ・ファッカ)というローラーをトラク

ターに付け、畝間の雑草を押しつぶし、苗木のまわりに残った雑草は鋤を使って全て手作業で取り除いている。植樹作業はブドウ樹が若く、弱いため、十分に手を掛ける必要があるが、それでもきちんと根付くとは限らない。忍耐強く見守り、育む点は人間の子育てに通じるものがある。

これはシュタイネールの植樹の畑に咲いていた野生のチューリップ。(写真②)ガングランジェが球根を植えたのではなく、自然と畑に生えたものだ。フランスではこのチューリップ、何と！国の特別天然記念物に指定されていて、むやみに乱獲してはいけないくらい貴重なのだそう！当たり前だが、除草剤を撒いている畑にはこのチューリップはない。訪問した日は、特にシュタイネールの植樹の畑まわりで多く見られたが、それにしても、トラクターを通して畑作業するときは一体どうするんだろう…!?



写真② 天然記念物のチューリップ



写真③ 新たに購入した空気清浄器

最後に、これはカーヴ内にあった空気清浄機の写真。(写真③) 全てのキュヴェをサンスフルに変えた今、彼にとっての见えない敵はバクテリア！ボラティルをつくり出す乳酸バクテリア、糸引き病、マメなどを導く細菌など、SO₂無添加だからこそ出てくるリスクを少しでも減らすために昨年購入したのだそうだ。細菌類は肉眼では见えないので果たして効果があるかどうかは疑問だが、ガングランジェがこうやって問題を無くす努力をしていることが品質向上の一步であり、その気持ちがある以上、今後ますますワインのクオリティが上がると信じている♪

今年 50 歳のガングランジェ。彼のワインを求めるクライアントがイタリア、アメリカなどと、急増している。そんな中 2017 年は近年稀に見る少量生産となっているが、日本はどの国よりも一番多くワインを優先してもらえているようで、それには感謝しかない。ただ今後更に熾烈を極めて行きそうな予感が……。頑張らねば！

(2018.4.13.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