

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°62 ジャン・マルク・ドレイヤー

生産地方：アルザス

新着ワイン7種類♪

AC アルザス オーセリス 2018 (白) ♪初リリース♪

本邦初リリースとなるオーセリス。ジャン・マルクが初めてワインを輸出した相手がヴァンクүүлで、彼が感謝の意も込めて今回ヴァンクүүлのために特別 PB で仕込んでくれたのがこのオーセリスだ。オーセリスというキュヴェ名は二つの意味をかけていて、ひとつは Aucellis の頭文字 Au とピノオークセロワの Au をかけている。また、Aucellis はラテン語で「小さな鳥 (petit oiseau)」という意味がある。オーセリスにはわずかにボラティルの効いた爽やかな味わいがあるので、彼はそれを Petit Volatile (小さなボラティル) と表現し Volatile は古いフランス語では鳥という意味があることから、それをラテン語にしてオーセリスと名づけた。彼自身はこのワインを、ドレイヤーの入り口ワインとして位置付けているが、実際出来上がったワインは旨味の詰まった他のキュヴェに負けないポテンシャルと深みがありコストパフォーマンスが非常に高い！また、名前に由来する「小さなボラティル」も味わいを全く邪魔せず絶妙なアクセントとなりきれいに融合されている！個人的にはこんなジェネリックワインを待っていた～！

AC アルザス・シルヴァネール ジギ 2017 (白)

前回の 2015 年以來 2 回目のリリースとなるジギ！ジャン・マルク曰く、2017 年は収量に恵まれ、また日照りにより途中成熟にブレーキがかかった結果、ブドウにタイトな酸がしっかりと残った当たり年とのこと。醸造は、前回同様に熟成に 2 年かけ、さらにワインを安定させるために 1 年の瓶熟を経ている。出来上がったワインは、アルコール度数が 13%あるのに ph が 3.01 と低く、ヴィヴィッドで酸に締まりのあるタイトな味わいに仕上がっている！エキスがピュアでありながらも、しっかりとしたミネラルの旨味が感じられる今回のジギは、アクアパッツァなど魚介のダシの効いた料理や、少し熟成させたシェーヴルチーズなどと合わせてみたいワインだ！

AC アルザス・リースリング アルジティス 2017 (白) ♪初リリース♪

今回初リリースとなるアルジティス！ブドウはリースリングのマセラシオン「オリジン」と同じ畑から。ジャン・マルク曰く、基本的にリースリングはマセラシオンで仕込むが、豊作の見込まれる年やブドウの熟し度合いがまちまちの年は、完熟したブドウをオリジン、熟しの足りないブドウをアルジティスと状況に応じて分けて仕込むのだそうだ。アルジティスの特徴は、ウィヤーージュを一切せずに 2 年間樽熟成させているところ！ジャン・マルク自身酸化傾向のワインが好きで、酸化させることで味わいが複雑になりワインも安定させることができるというメリットを生かして仕込んでいる。出来上がったワインは複雑で、酸化させている分フルーツの果実味よりもダシのような旨味が強調された味わいとなっている！だが、思った以上にワインは酸化に引っ張られていなく、凝縮した旨味と強かな酸、緻密なミネラルの塩梅が超絶妙！クセのあるワインだがメチャメチャ旨い！ちなみに、ワイン名はリースリングの昔の呼称。旧ローマ帝国時代はリースリングを Argitis Minor (アルジティス・ミノー) と呼んでいたそうだ。

AC アルザス・オークセロワ オリジン 2018 (マセラシオン)

ジャン・マルクの 2 回目のリリースとなるピノオークセロワのマセラシオン！ブドウはオーセリスと同じだが、マセラシオンのオリジンは酸よりも完熟度が必要なため、オーセリスよりも 5 日間遅く収穫した。ジャン・マルク曰く、2018 年のブドウは腐敗が一切なく完璧だったが、猛暑の影響なのか、酵母に勢いがなく発酵が長引い

たとのこと。また、発酵の途中ボラティルの上昇のリスクもあったが、冬に入り発酵もボラティルもいったん停止し、春に再び発酵が始まった時にはボラティルの勢いは収まり辛うじて難を逃れたとのこと。出来上がったワインは、ピノオークセロワとは思えないストラクチャーはあるが、前回よりも味わいフルーティーかつスパイシーさも控えめでエレガントなワインに仕上がっている！鼻に抜ける金木犀のようなフレーバーと紅茶のような上品な渋味も心地よく、グラタンなどチーズを使った濃厚な料理、もしくは甘さ控えめなシフォンケーキなどとも相性がよさそうだ！

AC アルザス・ピノグリ オリジン 2018 (マセラシオン) ♪初リリース♪

今回初リリースとなるピノグリのマセラシオン！2017年にも仕込んだのだが、ボラティルが上がりすぎたためリリースは見送った。ブドウはピノグリ・ウェッグやピンク・ボンと同じ畑から。ジャン・マルク曰く、ピノグリは気候に対してとても敏感で、同じ畑でもブドウの熟しがまちまちであることが多いため、ブドウの状態と収穫のタイミングに応じてウェッグ、ピンク・ボン、オリジンにするか決めているのだそう。出来上がったワインはアルコール度数13%としっかりとしたボリュームがありながらも、味わいはみずみずしくジューシーでイチゴやフランボワーズのエキスを飲んでいるような、まるでジュラのプールサークルを彷彿させる清涼感がある！また、染み入るような果実味とミネラル・タンニンで構成されるストラクチャーとのバランスが超絶妙！

AC アルザス・ゲヴェルツトラミネール ヘラクレス 2015 (マセラシオン) ♪初リリース♪

オリジンの原型とも言えるゲヴェルツのマセラシオンが、今回3年の樽熟と1年の瓶熟を経て本邦初リリースとなる！2015年はブドウが早熟の年で、熟成を待っていたらあっという間に潜在アルコール度数が16%まで上がり、発酵を完全に終わらせるまでに2年を要した。その間アルコールをまろやかにするためにウイヤーージュはせず計3年間樽で熟成させ完成させた。ジャン・マルクとしては、アルコールが高いのでシェリーのようなイメージで仕上げたとのこと。出来上がったワインは古酒のような円熟した風味があり、また、しっかりと樽熟成させただけあってアルコールの角がこなれてとても飲み口が良い！彼曰く、ヘラクレスと名付けるくらいパワーのあるワインなので、魚よりも白身の肉料理もしくは食後酒としてサービスしてほしいとのこと。

AC アルザス・ピノワール アニグマ 2018 (赤)

旧ピノワールのキュヴェ Anima (アニマ) にボジョレーのガメイをアッサンブラージュしたジャン・マルクの赤のトップキュヴェ！ガメイは前回同様ボジョレーのラファエル・ベイサングから。ジャン・マルク曰く、2018年は豊作だった一方で、醸造は発酵が長引くなどボラティル上昇のリスクがある難しい年だった。だが、ワインの出来上がりは予想以上に良かったとのこと！ワインは、アルコール度数が13%もあるのにみずみずしく女性的で、ちょうど良い塩梅のボラティルが効いているおかげもあって、味わいはとても官能的で艶やか！ひとくち口に入れた途端、柔らかくキュートな果実味が口の中に広がりそのまま優しく溶けて余韻につながる…この口に入れてから余韻までの幸せな時間をぜひ実感してほしい！これぞまさにジャン・マルクマジックだ！

ミレジム情報 当主「ジャン・マルク・ドレイヤー」のコメント

2015年は、夏が暑く乾燥していたため、ブドウの窒素不足により発酵に苦戦したが、ワインの品質的にはエキスの凝縮した当たり年！春のスタートは乾燥していたが、冬にしっかりと雨が降ったおかげでブドウの成長は順調だった。時おり雷雨があり、ゲヴェルツやピノワールが一部雹に当たったが、それ以外は病気も一切なく開花も問題なく無事に終えた。だが、夏に入ると乾燥し気温も上がり続けた結果、ブドウの成長にも一時的にブレーキがかかった。8月の中旬に適度な雨が降ってくれたおかげでブドウも息を吹き返し、最終的には腐敗のほとんどない完熟したきれいなブドウを取り込むことができたが、いざ醸造を始めてみると窒素不足により酵母の働きが弱く、発酵終了まで1年～2年を要した。

2017年は、春の遅霜や夏の日照りなど天候はシビアだったが、総じて収量に恵まれた当たり年だった。冬は気温も冷たく雨が定期的に降る理想の天候でスタートした。だが、4月終わりに寒波が降り、冷たい空気の滞ったゲヴェルツの畑が霜の被害に遭った。その他の畑は、幸い風の通りが良かったこともありほとんど被害がなかった。その後は、晴れ間が多く雨が適度に降る理想的な天気にも恵まれた。7月に入ると雨は止み、乾燥した天候が8月終わりまで続いた。一時、水不足によりブドウの成熟にブレーキがかかったが、幸いにも9月初めに適度な雨が降っ

てくれたおかげで、ブドウは瞬く間に息を吹き返し、そのまま怒涛の勢いで一気に完熟に向かった。結果的に、ゲヴェルツ以外は収量にも恵まれ、醸造も問題なく比較的安定していた。

2018年は、猛暑と日照りが続いたにもかかわらず、ブドウの収量は未だかつてないほど豊作に恵まれたミラクルな年だった。冬は雨が多く、寒さもしっかりとあり順調なスタートだった。春になると雨は止み、発芽も例年より2週間ほど早かった。開花も順調。病気もほとんどなく、また春に霜が降りなかったこともあり、開花の時点ですでに豊作が期待された。しかし、夏に入ると本格的に暑く乾燥した天候が続き、ブドウ畑は水不足が心配された。さらに7月、8月は気温が40度を超える猛暑にも見舞われ、例年よりも早かったブドウの成長ペースにもブレーキがかかり始めた。このまま日照りが続くと収量の大幅減が心配されたが、幸いにも9月の初めにまとまった雨が降ってくれたおかげで、ブドウも息を吹き返し、そのまま完熟に向かった。結果的に収穫は未だかつてない大豊作で終わらせることができた。一方、醸造面はブドウの窒素不足により発酵に苦戦した年だった。マセラシオンをしたワインは辛うじて全て年内に辛口に仕上げることができたが、ダイレクトプレス白ワインは発酵が終わらず年を越してしまった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

ジャン・マルクと言えば敬虔なクリスチャン。アルガスからスペインのコンポステーラまでの道のり2500kmを徒歩で巡礼するほどの熱心なキリスト教信者だが、その信仰心はワインづくりにも影響している。最初の彼の自己紹介で少し触れたことがあるが、彼はお守り(Protection)としてボージュ山脈の山の中にあるMont Saint-Odile(聖オディール修道院)の湧き水を全てのワインの中にほんの少し添加している。ちなみに、Mont Saint-Odileは巡礼地のひとつで、その湧き水は奇跡の水としてクリスチャンの間で広く知られている。効能的には特に目の病気に効くらしく、それ以外でも病気全般を治すと信じられているようだ。その奇跡の湧き水をジャン・マルクは20Lの容器を背負い標高差750m往復50kmの道のりを歩いて汲みに行く。この作業を彼はヴァンナチュールをつくり始めて以来5年間毎年欠かさず行っている。

今回の訪問でこの奇跡の水の話を思い出し、何となく興味を持った私はドメーヌ訪問前にMont Saint-Odileがどんなところか実際に見に行ってみた♪

これはMont Saint-Odileの入り口の写真。(写真①)巡礼地らしいキリストの生涯(Le chemin de Croix)を描いたパネルのひとつがお出迎え。…とは言っても、観光客は私一人だけ…。それもそう、訪問した日はちょうどコロナの非常事態宣言が発動されたばかりで、観光は全面禁止されていた。でも、せっかく来たのにすぐに引き返すのはもったいない。「これって仕事の一環だよな…」なんて言い聞かせながら、車を降りて恐る恐る進んでみた。



写真①ボージュ山脈にある聖オディール修道院の入り口



写真② 奇跡の湧き水につながる遊歩道

これは修道院の周りの遊歩道。(写真②) Mont Saint-Odileはハイキングでも有名らしく、案内地図を見る限りどうやらこのような巨大なごつごつとした岩を通り抜ける道がいくつもあるようだ。ちなみにメインの湧き水は修道院に隣接しているが、それ以外にもこのような遊歩道の合い間にいくつもの小さな湧き水が出ていて、それぞれ違った奇跡(効用?)があるらしい。



写真③ 修道院と教会はこの建物を抜けた奥にある

駐車場から徒歩でさらに上を目指すと、何やら大きな建物が見えてきた。これが修道院…!?(写真③) 奇跡の水を求めてさらに建物に近づこうとしたのだが、遠くの方にジェダイのような服装をまとった修道僧らしき人たちが庭の掃除をしている姿が目に入った。もともとチキンな性格である私は、コロナ禍の中で訪問をした罪悪感と訪問者が1人しかいない不安と重圧に耐えかねて敢え無く退散…。前日に車の電気系のトラブルがあり、レッカーを呼んで応急処置をしてもらったばかりだったので、こんな山奥でバチが当たり、また車が故障したら洒落にならないと逃げるように山を下りた。(後から Mont Saint-Odile のサイトを見てみたのだが、私の見た建物は修道院の入り口にすぎず、建物の中を通り抜けたところに修道院があるらしい…)

その後ジャン・マルクのドメーヌを訪問し、Mont Saint-Odile の入り口まで行ったことを彼に話した。彼は修道院の中まで行けなかったのは残念だと私を慰めつつ、彼の Mont Saint-Odile に対する思いを語ってくれた。

どうやら彼にとっての巡礼地 Mont Saint-Odile は、ワインを全てヴァンナチュールに切り替える決心の後ろ盾となった重要な聖地であり、Mont Saint-Odile が守ってくれているから自分のワインに確信が持てているようだ。そして、ドレイヤーのワインを飲んでくれる人に健康と幸せを届けたいという願いの下、わざわざ歩いて奇跡の湧き水を汲みに行き、ワインにほんの少量加えているのだそう。「奇跡の水は Mont Saint-Odile のメインの湧き水と修道院から 500m くらい離れた場所から湧き出す Lucie の湧き水の 2 つを混ぜている。入れるタイミングは、ブドウ収穫後そしてワイン瓶詰前の 2 回。私は SO₂ は全く添加しないが、その代わりに Saint-Odile の 2 つの奇跡の水が自分にとっての SO₂ だ！」と彼は言う。…なるほど、Saint-Odile の頭文字と 2 つの湧き水で SO₂ か！最後のオチが、なかなか洒落が効いていて面白い！彼の思いを聞いて、ますます彼のワインが飲みたくなった！彼のワインの誰にもマネできないあの独特の美味しさは、もちろん大部分がブドウのテロワールから来ているのだろうが、屋外に置かれた開放タンク、外気の温度、空中にある酵母…それら様々な要素も関係しているのだろう。それともその場所に良い磁場が働いている？この独特の仕込み方法を見ながら、思わず色々と頭の中で思いを巡らせてしまった。

(2020.11.06.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