

～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

再入荷 1種類&新着ワイン 6種類♪

AC アルザス・シルヴァネール ジギ 2017 (白)

前回 2021 年 1 月にリリースをしたジギ 2017♪好評につき再度入荷！2017 年は収量に恵まれた年。また、日照りにより途中ブドウの成熟にブレーキがかかったが、それがかえって功を奏し、伸びのあるきれいな酸を残す結果となった。醸造は、前回同様に熟成に 2 年かけ、さらに今回はワインを安定させるためにカーヴで 2 年半、そして日本の倉庫で 1 年の瓶熟を経ている。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！ピュアなエキスにタンニンのような収斂したミネラルの旨味があり、瓶詰めから 4 年を経てもなお若々しく強いエネルギーを感じる！

AC アルザス・シルヴァネール オリジン 2021 (マセラシオン)

2021 年は、夏が涼しくブドウが晩熟の年だった。また、雨が多かったためミルデューとオイディオムが猛威を振るい収量が例年よりも 40%落ちてしまった。オークセロワ同様に冷夏とオイディオムによりフェノールの熟しが危ぶまれたが、9 月の好天気により最終的に 1 ヶ月かけて何とかブドウを完熟レベルまで持って行くことができた。出来上がったワインは、白い果実のエキスが優しくフルーティー！度数が 12%といつもより低い分、アルコールのボリュームよりも優しい果実味が前面に出ていて、まるで搾りたての白桃ジュースみたい！アフターをまとめる塩気のあるミネラルとお茶のような繊細なタンニンも優しく、あまりの飲みやすさにヘタをしたら一人でボトル 1 本軽く空けてしまいそう…そのくらい魅力的で超デンジャラスなワインだ！

AC アルザス・ピノグリ オリジン 2021 (マセラシオン)

ドレイヤーのワインの中でも色合いが薄い赤に近いことからピンク・ポンと並び人気の高いピノグリ・オリジン！2022 年は、多くの畑がミルデューとオイディオムの被害により収量が減収の中、ピノグリは被害が少なく収量も例年並みに取れた。ちなみに人気のピンク・ポンも同じブドウだが、アッサンブラージュのピノノワールが少なかったため今回はピンク・ポンを見送りピノグリ・オリジンだけ仕込んでいる。出来上がったワインは、前年よりも果実味とタンニンがしなやかで、ジューシーなエキスが染み入るように優しい！通常、太陽に恵まれた年のマセラシオンは色も香りも味わいもジュラのプールサールのような薄い赤の特徴が出るが、2021 年は涼しいミレジムだったこともあり、味わいはどちらかというとダイレクトプレス寄りの白のピノグリの特徴が良く出ている！果実の凝縮したエキスと優しいタンニンとのハーモニーが絶妙で、ドレイヤーのファンであればあまりの美味しさにため息をつくこと間違いなし！

AC アルザス・リースリング オリジン 2021 (マセラシオン)

2021 年は、夏が涼しくブドウが晩熟の年だった。ジャン・マルク曰く、雨がかった影響でブドウの果皮の色素が薄かったこともあり、マセラシオンの抽出が弱かったとのこと。また、その影響もあってか発酵は 9 ヶ月といつもよりも長かった。出来上がったワインはいつものボリューム豊かなマセラシオンというよりも、マセラシオンを掛けていないまるでダイレクトプレスからつくるワインのような、ピュアなブドウのエキスをダイレクトに感じる上品な味わいに仕上がっている！タンニンの抽出も優しく塩梅が絶妙で、硬質なミネラルと勘違いするほどきれいにワインに溶け込んでいる！マセラシオンだがオレンジワインらしくないドレイヤーのセンスが光るスーパーリースリングだ！

AC アルザス・フィニステラ 2021 (マセラシオン)

オリジンが単一品種のマセラシオンワインに対して、複数のオリジンをジャン・マルクのセンスで自由にアッサンブラージュしたワインがこのフィニステラだ。以前は、味わいのコンセプトに合わせてストラトス、フィニステラと2種類のアッサンブラージュワインをつくっていたが、この年からオリジンのアッサンブラージュは全てフィニステラに統一された。また、彼曰く、キュヴェ名はスペインの巡礼地コンポステーラの最西端の地名で、以前は「この世の果て=一度仕込んだら最後まで！」という意味合いだったが、今回アッサンブラージュワインを一つに絞ったのを機に、「この世の果て=ドメーヌトップのマセラシオンワイン！」という意味に変えた。出来上がったワインは、彼の理想とする涼しく飲み口の優しいエレガントなタイプのワインに仕上がっている！しかも、オリジンの美味しい部分だけをアッサンブラージュしただけあり、味わいのバランスは超絶妙！2021年ゲヴェルツ・オリジンが大人なオレンジティーだとしたら、この2021年フィニステラは大人なピーチティーのようなチャーミングさと品の良さが際立っていて、染み入るようなエキスの旨味がたまらなく美味しい！

AC アルザス・ゲヴェルツトラミネール オリジン 2021 (マセラシオン)

2021年は、夏が涼しくブドウが晩熟の年だった。また、雨が多かったためミルデューとオイディオムが猛威を振るい収量が例年よりも40%落ちてしまった。だが、ジャン・マルク曰く、収穫を遅くまで待つことができたおかげで、フェノールのしっかりと熟した品質の高いブドウを確保することができたとのこと。出来上がったワインは、ピノグリ同様にマセラシオン色が控えめで、味わいのバランスは超絶妙！ワインをグラスに注いだ途端レモンやライチ、白いバラなど華やかな芳香がグラスに広がる！アルコール度数13.5%と思えないほどワインはみずみずしく、それでいて滋味深く鉱物的なミネラルとやさしいタンニンがしっかりとエキスを溶け込んでいて、今飲んで最高に美味しい！このエレガントでフィネスのある味わいはまるで上品な大人のオレンジティーを飲んでいるみたい！通常彼のワインは供出温度11℃が適温だが、このゲヴェルツは白ワインのようにもう少し冷やしてスタートしても良いくらい優しいワインだ！

AC アルザス・ピノワール エリオス 2021 (赤)

2021年は、夏が涼しくブドウが晩熟の年だった。また、雨が多かったためミルデューとオイディオムが猛威を振るい収量が例年よりも40%落ちてしまった。3つある畑のうち若木のピノ2つはブドウの熟しが悪かったため、直接プレスしそのジュースを他のキュヴェに回した。そして、残りの一番樹齢の高いLe Altenberg (ル・アルテンベルグ)の区画のピノだけを使い仕込んだのが今回のエリオスだ。醸造は、前年同様ワインに酸化に対する耐性を付けるために熟成中ウィヤージュは一切していない。出来上がったワインは、グラスに注いだ途端美味しいナチュラルワインにあるグロゼイユとシャンピニオンが混ざった官能的な香りが上がる！樹齢39年のブドウだけを使用し仕込んだだけあり、涼しい年でもアルコール度数13%と骨格はしっかりとしている。だが、味わいは前年よりも果実味が柔らかく、また梅ガツオのダシのような旨味とジンジャーのようなスパイシーなアクセントもありワインがとても官能的！今飲んで最高に美味しいが、贅沢を言えば後数年寝かせて、もう少しタンニンの収斂味が落ち着いた頃に飲むととんでもないワインに化けそうな…そんな予感がこのエネルギー有り余るワインからピンピン伝わる！

ミレジム情報 当主「ジャン・マルク・ドレイヤー」のコメント

2017年はブドウが早熟で、総じて収量に恵まれた当たり年だった。冬は雨が多かった。4月終わりにはアルザス一帯に寒波が降りたが、遅霜の被害は辛うじて免れた。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。だが7月から日照りが続き、水不足のストレスにより途中ブドウの成長にブレーキがかかった。幸いにも9月初めに20~30mmほどのしっかりとした雨が降ったおかげで、ブドウは息を吹き返し、そのまま一気に完熟に向かった。

2021年は、ブドウが晩熟で雨が多く夏が涼しい年だった。また、畑ではミルデューとオイディオムが猛威を振るい、収量が大幅に減ったとても厳しい年でもあった。冬は暖かく乾燥していた。4月8日にアルザス全体に寒波が降りたが、幸い霜の被害までには至らなかった。4月、5月は気温が涼しく雨が適度に降る気候が続き、畑ではミルデューが出始めた。6月に入ると気温上昇に加えさらに雨の降る日が7月の中旬まで続き、ミルデューが爆発

的に猛威を振るった。7月の終わりには雨が収まり始めたが、今度はミルデューに代わりオイディオムが猛威を振るい始めた。だが、8月の終わりから一転天候が回復し、病気は静かに収まった。残ったブドウは成長の遅れをゆっくりと取り戻しながら完熟に向かった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2022年から温暖化による畑の水不足を解消するために仕立て方法と畑の手入れ方法を根本から変えたジャン・マルク。今までは年に2回トラクターで土起こしをして雑草を取っていたが、2022年から土起こしは一切行わず、雑草はブドウの木のまわりのものは足で踏んで根元から折り、また悪い雑草は手で引き抜き、その他はなるべく畑に残すようにした。(写真①) 同時に、剪定は今までのモーゼル式(ドゥーブル・ギュイヨーに仕立て左右に伸ばした枝を弓型に曲げて誘引するアルザスの伝統的な剪定方法)をやめ雑草の丈に合わせて大幅に高さを引き上げた。(写真②) この畑改革を試みてから1年が経ち、彼なりに感じたメリットとデメリットを今回語ってくれた。

まず、メリットとして彼が一番感じたことは、ブドウの木が水不足の影響を大きく受けなくなったことだそう



(写真①) 水不足を解消するために悪い雑草以外はあえて畑に残す (写真②) 雑草の丈に合わせて大幅に樹の高さを引き上げた

だ。彼曰く、一つには雑草が畑の保水の役割を果たし、もう一つには仕立ての高さを引き上げるため短いドゥーブル・ギュイヨーに剪定方法を変えた結果、自然とブドウの収量がその年の気候に適応し、病気の影響も以前よりも減ったことを実感しているとのこと。「2022年は厳しい日照りの年だったが、雑草が表土の乾燥を防いでくれたおかげでブドウの水不足の心配は全くなく、また剪定により収量が制限されたことでブドウの木のストレスもほとんどなく、収穫したブドウも日照りなのに果汁を多く含んでいた。対する2023年は、夏が涼しく適度に雨が降り湿度が高く、その影響で現在オイディオムが猛威を振っているが、今のところ化学農薬を撒いている生産者よりも被害が少ない」と具体的に感じたメリットを彼は語ってくれた。

反対にデメリットとして彼は、日照りの年のブドウの窒素不足と雑草放置が関係するのではないかと考えている。つまり、乾燥の年でも、この仕立てにより水不足問題は回避されたが、一方でブドウに必要な窒素が雑草に奪われブドウにまで十分に回らなかったのではないかという懸念を抱いている。特に2022年は歴史的とも言える日照りの年で、収穫前に降った雨により数字の上ではある程度の収量が確保できたが、実際ブドウの窒素不足により発酵はかなり手間取ったそうだ。「まだ仕立て改革をして1年目だからはっきりとしたことが言えないが、去年はとにかく発酵がなかなか思うように終わらず苦労した。今までリースリングのマセラシオンが発酵でスタググすることなど一度もなかったが、去年初めてそれを経験した。仕立てに自信があったし、収穫したブドウも完璧だったからスタググが余計にショックだった。去年のように極度な日照りの年は、もしかしたら雑草をそのまま放置するのではなく、栄養の吸い上げをストップさせるために途中ルーロファッカ(雑草を根元から潰しへし折る器具)を通した方が良かったのではと今でも自問自答している」と、彼の抱く懸念点も正直に語ってくれた。

今やアルザスのナチュラルワイン生産者の中ではスーパースターとも言えるドレイヤー。そんな彼が今の地位に甘んじることなく、今でもブドウの品質を上げるために独自の試行錯誤を繰り返していることに感動すら覚える。やっぱり彼は真の Paysan (ペイザン) だ!



(写真③) 来年販売予定のオーセリス 2021 & 2022 の状態を確認中

畑見学の後、最後にカーヴに戻りオーセリスの状態確認のための試飲を行なった。前回4月に訪問した時に、発酵をほとんど終えたがまだ状態の落ち着いていない2021年のオーセリスと、発酵をまだ完全に終わっていない2022年のオーセリスの2タンクが控えており、この2つをどのようにリリースするか、次の訪問までに決めるといまま保留になっていた。これがその2ミレジムのオーセリス。(写真③) 左が2022年、そして右が2021年だ。2021年は涼しいミレジムだったのに対し2022年は日照りのミレジムだったが、色を見ると一目瞭然。同じ7日間のマセラシオン期間であってもこれだけ抽出の色に差が出るのが興味深い。2人で味わいをチェックしたが、両方とも4月の試飲の時よりも明らかに味わいがセックで、残糖を全く感じない！ようやく発酵を終えたのではないかと、二人で顔を見合わせ思わずニヤけてしまった。若干、2021年の後味にかすかなマメを感じたが、味わい全体としてはフルーティーで酸もありとても魅力的！一方、2022年はマセラシオンの抽出が強く、ストラクチャーがしっかりとしている！2人でまずは単体をそれぞれ試飲し、その後アッサンブラージュしたワインも試飲したが、2人の好みの結論は断然アッサンブラージュだった。アッサンブラージュにより2つのミレジムの良い部分が合わさったように味わいが昇華される上に、2021年単独では感じとれたマメのニュアンスも気にならずバランスが良い！最終的にアッサンブラージュしてリリースする方向に決まった。あとはアッサンブラージュ後、残糖がないかどうか分析にかけて、OKであれば8月末までに瓶詰めする予定だ。期待を裏切らない最強の「オーセリス」が日本に届くまであともう少し！今から出来上がりが待ちどおしい～！

(2023.8.4.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