

～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6種類♪

AC アルザス オーセリス 2021-2022 (マセラシオン)

日本限定で仕込んだドレイヤーの入り口的なワインであるオーセリス。基本はダイレクトプレスで仕込むのだが、2022年のような日照りによりブドウの窒素が足りない年は、発酵を助けるために数日軽くマセラシオンをすることがある。今回、2021年はダイレクトプレスで仕込んだが、発酵が長引き熟成途中に不安定になってしまい、また2022年は発酵の補助でマセラシオンを掛けたつもりが、色素の抽出が良くしっかりとしたオレンジワインに仕上がってしまったことから、味わい傾向を緩和するために2 ヴィンテージをアッサンブラージュした。そして、ワインの味わいが落ち着くまでヴァンクールの倉庫で約1年寝かせて今回ようやくリリースに至った。出来上がったワインは、ヴィヴィッドかつフルーティーではっきりとしたストラクチャーがあり、まるで搾りたてのオレンジの果汁と紅茶が合わさったような芳醇な味わいに仕上がっている！また、アフターにジンジャーのようなスパイシーさがあり、シュウマイなどの飲茶や生姜を使った中華調理との相性が良さそうだ！

AC アルザス・ブリュトゥス 2021 (2018&2021) (白)

5年ぶりのリリースとなるブリュトゥス。「ブルータスお前もか！」と、思い通りに行かなかったワインに対する嘆き声をキュヴェ名にしたのがこのワインのコンセプトで、今回のワインは2018年のピノオークセロワ。高いボラティルがこなれるまで樽で5年の熟成を要した。5年の熟成を経ても、単独で出すにはまだボラティルが高かったため、2年間樽熟成させた2021年のダイレクトプレスのピノノワール(エリオスの若木のピノ)を加えバランスを整えた。ミレジムは、2018のピノオークセロワが混ざっているが、ベースとなるピノノワール2021年に合わせた。出来上がったワインは、フルーティーで、凝縮したエキスはまるでパイナップルのジュースみたいにボリューム豊か！ジャン・マルク曰く、一部ボトリティスが付くくらいに完熟したピノノワールにボラティルのこなれたピノオークセロワが加わることで、よりワインの濃厚さと複雑味が増したとのこと。確かに、ハチミツのようなボトリティスの風味、凝縮したエキス、骨格のあるミネラルのハーモニーが何とも絶妙で、口に含むと味わいが何度も複雑に変化する！これがピノノワールのブラン・ド・ノワール主体というのが本当に驚き！これこそジャン・マルクにしかできない唯一無二なワインだ！

AC アルザス・オークセロワ オリジン 2021 (マセラシオン)

2021年は、夏が涼しく雨の多い年だった。ジャン・マルク曰く、冷夏とオイディウムによりブドウの完熟が危ぶまれたが、9月の好天気により最終的にフェノールが熟すまで収穫を待つことができたとのこと。出来上がったワインは、涼しい年だったこともありアルコール度数も12%と優しく、また線の細い上品な酸もあり、まるでオレンジティーを飲んでいるような体にスッと染み入る繊細な味わいとなっている！開けたては若干還元臭があるが、しばらくすると直ぐに飛んでオレンジやジャスミンなどの華やかな香りが上がる！華やかな香りとお茶のような優しい味わいは、海老のシュウマイなど飲茶などとの相性が良さそう♪

AC アルザス・オークセロワ トリオー2022 (2020&2021&2022) (マセラシオン)

オークセロワ3年分をウィヤージュせずに酸化熟成させアッサンブラージュした Trio「三重奏」という名のキュヴェ。今回は2022年60%、2021年20%、2020年20%と2022年がベースのためミレジムは2022年でリリースしている。ワインの構成としては、2020年と2022年はマセラシオンが軽く掛かっており、2021年は完全ダイレクトプレスのワインで仕込んでいる。この3つのアッサンブラージュにより、味わいはどちらかと言

うとオキシダシオン（酸化）というよりも、マセラシオン寄り。フルーティーで骨格があり、ピーチティーのような果実味と優しい収斂味が心地よく味わい複雑なワインに仕上がっている！ジャン・マルクは合わせる料理にチーズを奨めるが、味わいに鉱石のような硬いミネラルとやさしいタンニンがあり、豚や鳥などの白肉の料理とも相性が良さそうだ！

AC アルザス・フィニステラ 2019（マセラシオン）

前回 2021 年 8 月にリリースし大好評で終えたフィニステラ 2019♪現地のカーヴに残る最後の少量在庫をジャン・マルクが特別にヴァンクүүлに付けてくれたので再度全力買いをした。現地のカーヴで 2 年、そして日本の倉庫で 2 年、合計 4 年の瓶熟を経たワインは、オレンジやパッションフルーツなどの華やかな香りやフルーツ全開なマセラシオンのボリューム豊かな味わいはいく分落ち着き、静謐でピュアなエキスに溶け込むミネラルに味わい深さを感じる熟成による円熟味がワインに出始めてきている！「カラダ全体に染み入るワイン！」という言葉がまさにピッタリな、熟成による妙味を実感できる今飲んで最高に美味しいワインだ！

AC アルザス・ピノワール エリオス 2022（赤）

樹齢の高い Le Altenberg（ル・アルテンベルグ）の区画をベースに若木の 2 区画のピノを混ぜて仕込むドレイヤーの赤のフラッグシップ。2022 年は、ル・アルデンベルグのピノの完熟が早かった一方で、若木のピノにはしっかりと酸が残った。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、太陽の年とは思えない酸がキュートで果実味が柔らかく艶やかな味わいに仕上がっている！また、アフターを優しく締めるタンニンと余韻に残るほんのりビターなミネラルが、複雑で大人なピノの雰囲気醸し出す！今飲んででも最高に美味しいが、贅沢を言うとあと数年寝かせて若いタンニンが落ち着いた頃に飲むのがベスト！

ミレジム情報

2019 年は、2018 年同様に、歴史的な猛暑に見舞われたにもかかわらず豊作に恵まれた当たり年だった。冬のスタートは暖冬だったが、3 月から 4 月半ばまでは寒さと雨が停滞し、この影響でブドウの成長は遅れ気味だった。不安定な天候は 4 月半ばまで続き、さらに 5 月初めにはアルザス全域に寒波が降りた。幸い、ブドウの成長がスタートから遅れていたことで、霜の被害はほとんどなかったが、この寒波により Haut-Rhin 県のコルマール周辺は大規模な霜の被害に遭った。5 月も不安定な天候が続きブドウの成長も遅れていたが、6 月に入ると天候は回復。暑く乾燥した日が 8 月初めまで続いた。特に、6 月終わりりと 7 月終わりの週は、日中の気温が 45℃を記録する歴史的な猛暑に見舞われた。気温の上昇と同時に、ブドウは今までの遅れを取り戻すかの如く成長にアクセルがかかった。8 月中旬からは暑さも落ち着き、適度な雨の降るブドウの成熟には理想的な天候が続きそのままベストな状態で収穫を迎えることができた！

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。

2022 年は、歴史的とも言える干ばつの年だった。特徴としては 2020 年と良く似ていて、ブドウはかなり早熟だった。5 月から収穫までほとんど雨が降らず日照りと猛暑が続いた。だが、幸い日中夜に寒暖の差があったことにより、水不足にうまく耐えきることができた。ただ、早熟のブドウも晩熟のブドウもほぼ同時期に完熟を迎えてしまったため、収穫がノンストップとなり作業的には非常にタイトだった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

1月中旬に今年新しくリリースする2023年とまだ熟成中の2024年のワインを確認するためにドレイヤーを訪問した。2023年は、2022年同様にブドウの抽出が良かったのか、全体的にマセラシオン色のあるワインに仕上がっていた。ただ、2022年よりもジューシーで柔らかく、オリジンはそれぞれの品種の特徴が良く出ていた。オーダーはこれからなので、日本で販売する半年後以降にはさらにワインが馴染み間違いなく美味しくなっているだろう。今から期待が高まる



次に、2024年を一通り試飲した。この年は、太陽に恵まれた2022年や2023年と違い雨が多く涼しい年だった。

(写真①)はオーセリスの2024年。発酵を促進させるために4日間マセラシオンを施しているにもかかわらず色はほぼダイレクトプレス of 白ワインだ。ちなみに2022年、2023年のオーセリスも同じ4日間マセラシオンを行なっているが、ミレジムによって抽出にははっきりと差があることが分かる。オーセリスに限らずオリジンなど他のマセラシオンも同様に、2024年はブドウの皮の抽出が優しく白ワインに近いキャラクターが特徴だった。

(写真①) 2024年のマセラシオンを感じさせないオーセリス



(写真②) 10年以上に渡って堆積し塊となったワインの酒石酸

「これを見てくれ」とジャン・マルクはカーヴの隅に置いていた酒石酸の塊を見せてくれた。(写真②)2024年は収量が少なく、ワインの入っていない空のフードルが2つ余ってしまったため、衛生管理のために年末フードルの中を水とブラシで洗浄したそうだ。その時に中の縁に石板のようにびっしり張り付いていたのがこの酒石酸。10年かけてこの厚さになったそうだ。ジャン・マルクにとって酒石酸の塊は、ちょうど秘伝のたれを長年付け足すように、ワインの熟成や複雑な味わいに寄与していると考えている。だから、樽内は毎年常にワインが満たされてい

る状態を保つように努力しているが、2024年のように収量が少なく空になるフードルが出る可能性のある場合は、10年以上酒石酸を付けたフードルからその年の洗浄対象に選ぶそうだ。「酒石酸は塊が厚くなればなるほど、塊の中やフードルと塊との間に亀裂や隙間ができやすく、湿気が長く溜まりやすくなる。年によってフードルの中を完全にワインで満たすことができない場合、亀裂や隙間からバクテリアが繁殖するリスクがある。だから、酒石酸は大体10年ごとに洗浄し落として、また新たな酒石酸のタルトを作るサイクルを繰り返している」と、彼はフードルの洗浄タイミングを明かしてくれた。



(写真③) 自作で修理し錆止めのために黒く塗装したフードルの箍

同時に、この洗浄のタイミングで、彼はフードルのメンテナンスを行なう。これは酒石酸を落とした33hLのフードル。(写真③) フードルには液体が漏れないように木と木の継ぎ目を締め付ける金属の箍(たが)がはめられているが、この箍の輪がカーヴの湿気により錆びてボロボロだったため、今回彼が一人で修理しはめ直したそうだ。昔はフードルメーカーが定期的にメンテナンスに訪れ修理するのが普通だった。だが、時代と共にメーカーの数も少なくなり、今はメンテナンスサービスがなくなっただけでなく、ちょっとした修理依頼でも莫大な費用がかかってしまうのだそうだ。ましてや彼の祖父の代から60年以上使用しているフードルとなると今のフードルと型も部品も違うので、メンテナンスは至難の業。幸い、彼は畑の仕事以外の趣味として機械いじりが大好きということもあり、錆びた箍を溶接加工し全て自作ではめ換えたそうだ。「黒の塗装は錆止め。これで10年は壊れずに維持できるだろう」と彼は笑いながら語った。これを一人で修理するとは、なんて器用な人なのだろうと感心してしまった。

近年フランスではモノやサービスの値段が著しく上がるインフレに生産者も頭を抱えている。ジャン・マルクのように、良心からインフレ分を直接ワイン価格に簡単には転嫁できないジレンマを抱えている生産者は、こういうフードルなどの修理を業者に頼まず自ら行うことで経費の削減に努めている。「お金儲けやバカンスには興味がないが、でも、時間とお金に余裕があれば、カーヴの修繕やワインストック倉庫の建設などまだまだ改善したいことは沢山ある」と最後に彼は述べた。こういう何気ない言動からジャン・マルクの人柄やワインに向き合う真面目さや真剣さが伝わる。そして、その人となりがかちんとワインの味わいに通じている。あらためて彼のワインを試飲してそう思った。

(2025.1.16.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