

～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・シルヴァネール オリジン 2023 (マセラシオン)

2023 年は、前年同様に太陽に恵まれた年。一年を通じて水不足だったが、収穫直前の雨により十分な収量が確保できた。ジャン・マルク曰く、この年のシルヴァネールの特徴は果皮の色素の抽出が良く、醸しの期間は 7 日間と例年通りだが、ワインはマセラシオン色の強い味わいに仕上がったとのこと。醸造は、ブドウの窒素不足により酵母の働きが弱かった。発酵がスタググしてしまったため、途中酵母の働きが良かったリースリングの澱を混ぜて発酵を終わらせた。出来上がったワインは、フルーティーでタンニンの効いたまるでオレンジティーのような味わい！確かに、ジャン・マルクの言う通り果皮の抽出感はあるが、アルコール度数が 12% と低いこともありマセラシオンのけげばけげしさやくどさはなく、紅茶のようなタンニンの余韻も心地よい。ジャン・マルク曰く、今飲んででも十分に美味しいが、できればあと数年寝かせてタンニンがこなれたころのタイミングで飲んでほしいとのこと。

AC アルザス・リースリング オリジン 2023 (マセラシオン)

2023 年のリースリングはジャン・マルクの自信作！この年は年を通じて水不足だったためブドウの果皮も厚く房も小ぶりだった。だが、収穫直前の雨のおかげでブドウにみずみずしさが戻った。醸しの期間は例年通り 7 日間だが、果皮の抽出の塩梅が良く、まさにジャン・マルクが理想とする「ダイレクトプレスのようなマセラシオンワイン」に仕上げることができた。また発酵も、他のどのキュヴェよりも酵母に勢いがあった。出来上がったワインは、香りが華やかでフルーティー！みずみずしいエキスに立体感があり、果実味とキメの細かいタンニンとのバランスも超絶妙！これぞドレイヤーの真骨頂と言えるスーパーワインだ！

AC アルザス・ミュスカ オリジン 2023 (マセラシオン)

2023 年は、ブドウが早熟で太陽に恵まれた年。ジャン・マルクのミュスカの畑には珍しいミュスカプティグレン・ルーージュという黒ブドウが混植されているが、この年のミュスカは黒ブドウの色素の抽出が良く、色合いはロゼのようなサーモンピンクに仕上がっている。出来上がったワインは、ライチや白桃のような香りが華やか！香水のような官能的な香りやゲヴェルツトラミネールを彷彿させるジンジャーのようなスパイシーな味わいがあり、豚肉を使ったエスニック料理やマンステールなどウォッシュチーズとの相性が良さそう♪ジャン・マルク曰く、飲み頃はタンニンの収斂味が落ち着く 2~3 年後がベストとのこと！

AC アルザス・フィステラ 2023 (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ステラ。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、「この世の果て=ドメーヌトップのアッサンブラージュワイン！」という意味が込められている。出来上がったワインは、香りが高くフルーティーかつゲヴェルツトラミネールとミュスカのスパイシーさがきれいに溶け込んだバランスの良い味わいに仕上がっている！ジャン・マルク曰く、飲み頃はタンニンが落ち着く 2~3 年後がベストとのこと。確かに、前は 2 月に 4 年瓶熟させた 2019 年をリリースしたが、まさに華やかな香りを保ったままタンニンがきれいにこなれてカラダ全体に染み入るような液体に変化していた。フレッシュなマセラシオンが好きであれば今が飲み頃。でも、待てるのであれば同じ日照量に恵まれた 2019 年のように少し寝かせて熟成による円熟味を引き出すのも面白いだろう。

AC アルガス ピンク・ボン 2023 (マセラシオン)

2023 年はピノノワール Anigma の収量が適正に確保できたため、収穫の序盤からピノグリを混醸してピンク・ボンを仕込んだ。この年は収穫直前に雨が降り、ブドウがうまく希釈されたことでピンク・ボンらしいライトで薄ウマなワインに仕上がった。味わいは、クランベリーなど赤系果実の明るい香りが広がり、果実味もみずみずしく染み入るように優しい！後半には、滋味深いミネラルとキメ細かいタンニンによる収斂味が感じられ、複雑な余韻が続く。ブラインドで飲めば、ジュラのプールサールを思わせるような、しなやかで個性的な一本だ！

AC アルガス・ピノノワール アニグマ 2023 (赤)

樹齢 60 年を超える Le Altenberg (ル・アルテンベルグ) の区画と若木の区画 2 区画のピノを混ぜて仕込んだドレイヤーの赤のトップキュヴェ。2023 年は、収量・品質ともに恵まれたヴィンテージだったが、収穫直前に雨が降ったため、ブドウの潜在アルコール度数が希釈された状態での収穫となった。醸造では、当初酵母の活性が低く、マセラシオン中に揮発酸が上昇したため、早めにプレスを行い、醸し工程を切り上げた。出来上がったワインは、太陽に恵まれた年にもかかわらず、アルコール度数は 11.5% と控えめ。みずみずしい果実味と、きゅっとした酸味が際立ち、スレンダーながらも魅力的な仕上がりとなっている！酸味の中に、梅を思わせるポラティルが感じられるが、その数値は 0.75g/L と、AOC の許容範囲内にしっかり収まっている。ジャン・マルク曰く、アルコール度数が低いため、現時点では揮発酸が相対的に目立ってしまうが、ブドウ自体の品質は高くポテンシャルもあるため、1 年ほど熟成させれば果実味に自然に溶け込むだろうとのこと。確かに、現段階では危うさを感じるが、それ以上にこのワインには官能的な色気が漂っている。個人的には、数年寝かせて真の姿へと化ける瞬間を見届けたい！

ミレジム情報

2023 年は、2022 年に続きブドウの早熟傾向と少雨による日照りの年だったが、収穫直前の雨に恵まれ、最終的に満足いく収量が確保できた当たり年となった。冬は温暖で乾燥していたが、3~4 月にかけて適度な降雨があったおかげで発芽は早かった。だが、春の気温は涼しく、成長サイクルがゆっくりだった。この遅れが、後の成熟期における酸度の保持に貢献した。初夏から盛夏にかけては乾燥した気候が続き、ブドウの生育にアクセルがかかった。7 月は鋭い雷雨や湿度の上昇により病害のリスクがあったが、適切な散布により回避することができた。8 月に入ると暑さが落ち着き、夜間の冷え込みがブドウの完熟を早めた。収穫直前の 9 月初めにまとまった雨が降り、最終的にどのブドウも健全な状態を保ったまま豊作で収穫を終えることができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



(写真①) 草刈り作業中のリースリングの畑

5 月下旬にドレイヤーを訪問♪到着してすぐに畑を案内してくれた。(写真①) はオリジンのリースリングの畑。今年は、冬に雨が多く降り、春の遅霜も見られなかったことから、ブドウ畑は、現時点で日照と適度な降雨に恵まれ、順調な滑り出しを見せているようだ。5 月下旬現在の畑での作業は、主に芽掻きと草刈り。写真に写っている畝で枯れて変色した部分は、手動式の草刈り機で刈り終えた跡である。ブドウの木のまわりにはまだ雑草が残っているが、あえて刈らず、芽掻き作業中の人が歩きながら足で踏みつぶすことで除去しているという。ドレイヤーに、ブドウの木の周囲だけあえて雑草を刈らない理由を尋ねたところ、雑草を足で踏み折ることで木の根元の表土の水分保持を

図ることが主な目的だという。また、彼は草刈り作業を弟と 2 人で行っており、1 ヘクタールあたり約 4km の距離を畑の中で往復する必要があるため、効率を考えると木のまわりまで丁寧に雑草を刈る時間的余裕はないそうだ。

ちなみに、彼曰く、草刈り作業は2人で1日0.5~1ヘクタール。6ヘクタールを終わらせるのに、1日畑を歩き続けて最低10日くらいはかかるそうだ！表土を傷めないという理由から、ドレイヤーはトラクターの使用を極力避けている。重機による圧力は土壌の構造を壊し、根の呼吸を妨げたり、水分や微生物環境のバランスを崩したりするリスクがあるため、できるだけ人力や軽量器具による作業を心がけている。



(写真②) 土壌の環境を配慮した小型散布機



(写真③) 散布機の使い方を説明するドレイヤー

散布作業も同様だ。こちらは、ドレイヤーが使用している牽引式の小型散布機である。(写真②)、(写真③) 写真のように散布機を引き歩きながら散布作業を行う。散布機には小型のガソリンエンジンが搭載されていて、ハンドルを調整しながら、エンジンの動力でボルドー液散布と前進が同時に行えるようになっている。この小型散布機の利点として彼は、畑の表土を傷めることなく防除作業が行える点、さらにノズル位置が低いため、ブドウの葉の裏側まで薬剤を的確に届けることができ、病害対策における効率と精度の高さを挙げる。もっとも、エンジンの動力によって前進が可能とはいえ、80Lのタンクを備えた散布機をドレイヤー自身が草刈りと同じ距離を引いて歩く負担は変わらない。トラクターを使えば一瞬で終わる作業も、ブドウの品質に対する彼のゆるぎない姿勢がそれを許さない。まさに、自らを犠牲にしてまでも理想を追い続ける、聖者のようなヴィニョロンだ。

最後に、まだカーヴで熟成中の2024年ヴィンテージのワインを試飲させてもらった。このグラスに入ったワインは2024年のゲヴュルト・オリジン。(写真④) 直近の2022年、2023年は皮の抽出が良く、味わいにもマセラシオン由来のニュアンスが色濃く現れていた。一方、2024年は気候が涼しかったこともあり、写真のとおり、まるでダイレクトプレスで仕上げたような、明るく澄んだ色調となっている。香りはマセラシオンのように華やかでありながら、味わいはフルーティーでタンニンもほとんど感じられず、ダイレクトプレス的な軽快さを備えた仕上がりとなっている。これはゲヴュルトに限らず、オークセロワ、シルヴァネール、リースリング、ミュスカ、ピノグリなど全てのワインに共通していた特徴だ。徐々に清涼感のワインに仕上がりそうな2024年ヴィンテージ。今回リリースする2023年同様に、魅力的なワインであることは間違いない！



(写真④) 2024年のゲヴュルト！いつもよりも色調が明るい！

(2025.5.26.ドメーヌ突撃訪問より)

※弊社HP資料にて、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