

～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5種類♪

AC アルザス・ベアート 2023 (白)

本邦初リリースとなる、シルヴァネールとリースリングを発酵の過程でアッサンブラージュしたダイレクトプレスの白ワイン。ドレイヤー曰く、当初はシルヴァネール 100%の Siggie (シギ) を仕込む予定だった。だが発酵の立ち上がりが悪く、ボラティルのリスクが高まったため、急遽、後発で収穫したリースリングのダイレクトプレスを加えて酵母を活性化し、ようやくほぼ辛口のラインまで持っていくことができたという。この新しいキュヴェが生まれるまでにはいくつもの困難があり、ドレイヤーは自身が行った「巡礼」の道のりと重ね合わせ、その旅を共に乗り越えたソウルメイトであるドイツ人の Beate (ベアート) の名を取り、キュヴェ名とした。出来上がったワインは、エネルギーかつフルーティーで、ほんのりとした甘みの中にミネラルがぎっしりと詰まった立体的な味わいに仕上がっている！白桃や白い花の華やかな香りが広がり、口の中を満たすエキスは、アルコール度数 12%とは思えないタイトな骨格とダイナミックさを備え、そのまま長く余韻に続く。Siggie の発酵不発から生まれた新しいキュヴェだが、結果的にはダイレクトプレスの仕込みを苦手としているドレイヤー本人も自賛する傑作へと昇華した。抜栓後 1 日経ってもマメは一切なく、むしろどんどんエネルギーが増していくような生命力のあるワインだ！

AC アルザス・オークセロワ オリジン 2023 (マセラシオン)

2023 年はブドウの成熟が早く、収量が落ちる剪定方法である Taille-Douce に切り替えたにもかかわらず、十分な量を確保できた当たり年だった。ジャン・マルク曰く、収穫したブドウは前年同様に色素の抽出が良好だったが、果汁が多かった分タンニンのテクスチャーが柔らかく、前年よりもフルーティーに仕上がったとのこと。出来上がったワインは、オレンジやピワのようなマセラシオン由来の華やかな香りが広がり、味わいは優しいタンニンとフルーティーなエキスが見事に調和した仕上がりとなっている！前年同様、ジャン・マルクが理想とする「皮の抽出を感じさせないダイレクトプレスのスタイル」よりは若干オレンジワイン寄りだが、抽出のバランスは卓越していて、いわゆるマセラシオン特有のケバケバしさは一切ない！今の時点で十分フルーティーで美味しいが、あと数年置いてタンニンがきれいにこなれた頃には、さらに化ける可能性を秘めているポテンシャルの高いワインだ！

AC アルザス・ピノグリ オリジン 2023 (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・ボンと並び人気の高いピノグリ・オリジン！2023 年は、収穫直前に降った雨をブドウが吸収したことで潜在アルコール度数が抑えられ、エレガントなスタイルに仕上がった年。ジャン・マルク曰く、雨が降る前はブドウの糖度が高く果汁も少なかったため、このタイミングの雨はまさに恵みの雨となったとのこと。醸造は、アルコールが低い分発酵は問題なくスムーズに終わった。出来上がったワインは、ピュア&エレガントで、酸、ミネラル、タンニンが三位一体となった上品な味わいに仕上がっている！いつもよりもブドウが晩熟でフェノールがしっかりと熟したためか、アルコール度数が 11.5%と低いのに旨味が詰まっていて飲みごたえ十分。薄ウマ赤とマセラシオン、それぞれの魅力が見事に融合した、今飲んで最高に美味しいワインだ！

AC アルザス・ゲヴェルツトラミネール オリジン 2023 (マセラシオン)

ジャン・マルク曰く、2023 年はゲヴェルツトラミネールの当たり年で、オリジンシリーズの中でも一番の自信作とのこと。彼によると、ブドウの完熟に加えフェノールが理想的に成熟したことで香りが華やかに引き立ち、

さらに酸が十分に残ったことで、輪郭のはっきりとした完成度の高いワインが出来上がったとのことだ。醸造では、アルコール度数が 13.5%と高かったため発酵に苦労したものの、最終的にはボラティルの問題も起こらず無事発酵を終わらせることができた。出来上がったワインはフルーティーでボリューム感に富み、オレンジを思わせる華やかなフレーバーが魅力的！ゲヴェルツ由来のバラやライチ、ジンジャーの華やかな香りに加え、口の中に広がる圧倒的な果実味に心が揺さぶられる。ジャン・マルクが自信作と語るのも納得で、ドレイヤーの本気度が直に伝わる逸品だ！

AC アルザス・ピノワール エリオス 2023 (赤)

樹齢 60 年を超える Le Altenberg (ル・アルテンベルグ) の区画と 10~20 年の若木の 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。2023 年は猛暑がなく、適度な雨量にも恵まれた当たり年だった。ドレイヤーによれば、夏の昼夜の寒暖差や収穫前の雨のおかげで、ブドウは潜在アルコール度数を抑えつつも酸がしっかりと残り、フェノールも十分熟したという。醸造は、後半に酵母の勢いが落ちて発酵がやや長引いたものの、最終的には大きな問題もなく完全発酵まで持っていくことができた。出来上がったワインはチャーミングで、みずみずしくジューシーな果実味とキュートな酸、そしてダシのような旨味が三位一体となり、アルザスピノらしさにあふれたエレガントな味わいに仕上がっている！一方で、アルコール度数が 11%と低めにもかかわらず、ミネラルが液体にぎゅっと詰まっていた、しっかりと飲みごたえも感じられる！官能的な味わい故すぐにマメが出そうな危うさを秘めていると思いきや、意外にも抜栓後の持ちが良く、翌日になっても開けたてのような味わいが保たれているのには驚かされる。ドレイヤー節が見事に表現された魅力あふれる一本だ！

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 8 日~10 日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

1 月下旬に熟成中の 2025 年のワインの味わいを確認するためにドレイヤーを訪問した。2025 年は、長雨に見舞われブドウ栽培に多大な労を要した 2024 年とは対照的に、記録的な早熟傾向に加え夏場の深刻な猛暑と乾燥に見舞われた年であった。これは 2025 年オリジンのゲヴェルツトラミネールの写真。(写真①) 色合いからも分かる通り、今回リリースする 2023 年と同様に抽出が良く、全体としてマセラシオンのニュアンスを帯びたワインに仕上がっていた。醸造は全体的に順調で、1 月下旬の時点ですでに発酵を終えているキュヴェがほとんどだった。ただ、一部のキュヴェの味わいに強いマメがあり、まだまだ熟成に時間をかける必要があると感じられた。



(写真①) グラスに注がれた 2025 年のゲヴェルツトラミネール

一通りカーヴでの試飲を終え、次はボトル詰めされたワインの試飲を行なうためにジャン・マルクの家の方へ移動した。移動中、今回来日予定のラ・ボエムのパトリック・ブジュー(当時はまだ渡航前)の話題になり、日本の剪定バサミに関心を寄せていると伝えると、ジャン・マルクが途端に興味を示して話に乗ってきた。ちなみに、ジ

ジャン・マルクとパトリックは何でも腹を割って話せる親友で、パトリックが日本の剪定バサミに関心を持つようになった背景には、ジャン・マルクの影響も大きいようだ。



家に到着するなり早速ジャン・マルクが所有する剪定バサミを見せてくれた。(写真②)、(写真③) 商標登録された箱を見ると「おの義」と書いている。後からネットで調べたところ、兵庫県にある園芸バサミメーカーのようだ。彼によると、日本の剪定バサミは切れ味が良く、枝の切り口が美しいのが魅力なのだという。また、切れ味が良いため手に余計な負担がかからず、作業していても疲れにくい点も気に入っているようだ。かつては彼も電動バサミを使用していた時期があった。当時は、大きな枝を切り落とすのに力を必要としない電動が一番便利で、メンテナンスも楽だったからだ。だが電動バサミは力任せに枝を押し切るため切り口が荒れやすく、太い枝を落とすほど木の病気や樹勢の衰えを招きやすい。そうした現実を痛感した彼は、途中で電動を手放し、手動のハサミに切り

(写真②)「おの義」 (写真③) 良く手入れのされた日本の剪定バサミ

替えた。そうして、いくつもの剪定バサミを試した末に、最も手に優しく負担のかからない、日本の職人が作る剪定バサミにたどり着いたのだそうだ。「今実践している木に負担をかけない La Taille douce (ラ・タイユ・ドゥーヌ) という剪定方法は、3年以上育った太い枝を切り落さないことが大前提で、そういう意味でも、太枝を落とす用途ではなく、繊細な作業に適した切れ味の良い日本の職人バサミが、自分の手には最も馴染む」とジャン・マルクは語った。

今回2月末に来日したラ・ボエムのパトリックも、お目当ての剪定バサミ(メーカーは「飛庄」)を購入するために、わざわざ過密なスケジュールの合間を縫って山形県まで足を運んだ。まさか我々の知らぬ間に、日本の剪定バサミがフランスの生産者の間で静かなブームになっていたなんて、正直まったく思いもしなかった。日本製が評価されていることに誇らしさを覚えつつも、その事実を知らなかった自分が少しだけ恥ずかしかった。

(2026.1.19.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