2026 年 10 月

◆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 2024（マセラシオン）

前年が太陽に恵まれた年だったのに対し、2024 年は一転して雨の多い冷涼な年となった。ジャン･マルク曰く、この年は春の遅霜に加え、ミルデューとオイディオムに悩まされたものの、剪定を Taille douce（タイユ・ドゥース：樹液の流れを尊重する優しい剪定法）へ切り替えて以降、病害に対するブドウの抗体が確かに強まっている手応えがあるという。実際の収量も、病害の猛威があったにもかかわらず、前年と同じ 40hL/ha をしっかりと確保できた。醸造は酵母の活性が弱く、発酵完了までに 6 ヶ月を要したものの、ボラティルの上昇リスクもなく、断続的にゆっくりと健全に発酵を終えることができた。出来上がったワインは、色調も味わいも白ワインのように透明感があり、タンニンはキメ細かく控えめで、カモミールティーを思わせる穏やかなニュアンスが心地よく続く！開栓直後は還元香が立つが、時間とともにすっと収まり、白桃のような白果実や煎茶を思わせる清々しい香りがグラスに広がる！ジャン・マルクのいつものスタイルとは異なり、マセラシオンでありながらその存在を感じさせないほど繊細な仕上がりとなっている！

AC アルザス・リースリング オリジン 2024（マセラシオン）

2024 年は雨の多い冷涼な年で、出来上がったワインは 7 日間のマセラシオンを施したとは思えない、むしろダイレクトプレスに近い味わいに仕上がっている。この年は春の遅霜、そしてミルデューとオイディオムの猛威にさらされたものの、ブドウへの影響は最小限にとどまり、収量も 40hL/ha とまずまず満足のいく量が確保できた。醸造は、シルヴァネール同様に酵母の活性が弱く、発酵完了までに 6 ヶ月の期間を要したが、幸いアルコール度数が低かったこともあり、途中でスタッグすることはなかった。出来上がったワインは、白い花の華やかな香りとキレイな酸、爽やかさを備え、まるでダイレクトプレスのリースリングを思わせる上品な味わいに仕上がっている！この年ならではの、まさに奇跡的とも言える控えめなマセラシオン具合が、低アルコールの軽やかなボディと香りを上手く支え、上品な骨格を感じさせる一段上のリースリングへと昇華させている！オレンジワインではなく、白ワインとして向き合いたい、とても魅力的なワインだ！

AC アルザス・ミュスカ オリジン 2024（マセラシオン）

畑はたったの 30a で、ミュスカでは珍しいミュスカプティグレン・ルージュという黒ブドウが半分混植されている、希少性の高いジャン・マルクのミュスカ・オリジン。2024 年は雨の多い冷涼な年で、アルコール度数が低かったにもかかわらず、発酵に苦労したヴィンテージだった。発酵途中に酵母の勢いが落ちてボラティル値が上昇したため、急遽、発酵に勢いのあったオーセリスの澱を加えて発酵を再び活性化させた。出来上がったワインは、香水のように香り高く繊細で、伸びのあるキュートな酸を備え、余韻に残る華やかなフレーバーが心地よい、エキスが五臓六腑に染み入るような味わいに仕上がっている！この年のワインは、ほぼダイレクトプレスの白ワインのスタイルながら、マセラシオン由来の控えめなタンニンが上品な骨格を形成し、白ワインでは得られない奥行きをもたらしている！ジャン・マルク曰く、2024 年のオリジンはシルヴァネールやリースリングと同様に、ブドウ本来のフレッシュさを楽しむため、今から 5 年以内に飲むのがベストとのこと。

AC アルザス・フィニステラ 2024（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。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フルーティーでタンニンの心地よい苦みがあり、2024 年が全体的に清涼感のある白ワインの傾向

にある中、このフィニステラはよりマセラシオンを感じる上品な仕上がりとなっている！開けたては少し還元があるので、カラフをするか、少し放置することをおススメ。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。

AC アルザス・デュアリス 2024（淡い赤）

初リリースとなるゲヴュルツトラミネールのオリジンとピノノワールのエリオスをアッサンブラージュしたDualis（デュアリス）。ラテン語で「二元的」という意味があり、２つの品種が重なり合い均衡を形成するコンセプトを名称に表した。ちなみに、ジャン・マルクによると、ゲヴュルツトラミネールとピノノワールのアッサンブラージュは、カトリーヌ・リスの Pied de Nez からインスピレーションを得ているそうだ。出来上がったワインはジューシーでみずみずしく、同じ薄ウマ赤のピンク・ポンよりも果実味が明るくスパイシーに仕上がっている！カトリーヌ・リスの Pied de Nez とは醸造アプローチが異なるためスタイルの違いは感じられるが、アッサンブラージュの妙は見事で、キュヴェ名が示す通りの抜群の相性を見せている！ドレイヤーの新たな看板商品となり得る、とても魅力的なワインだ！

AC アルザス・ピノノワール アニグマ 2024（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。2024 年は、年間を通して雨が多く、春の遅霜やミルデュー、オイディオムの病害にさらされたものの、最終的には 30 hL/ha と、厳しいミレジムの中で辛うじて最低限の収量を確保することができた。醸造の初期段階で酵母の活性が弱く、マセラシオン中にボラティルが上昇したため、発酵が順調だったオーセリスの澱を加えて発酵を促進し、そのまま完全発酵まで持っていった。出来上がったワインは、みずみずしい果実味が染み入るように優しく、酸がキュートでチャーミング！この年は降水量が多く日照量に恵まれなかったが、その分ワインは繊細で、味わいに梅ガツオのような繊細な旨味がしっかりとあり、まるで旨味を抽出したミネラルエキスを飲んでいるかのような純度の高い仕上がりとなっている！ジャン・マルク曰く、今飲んでも美味しいが、理想はあと数年寝かせてタンニンがさらにこなれた頃に開けるのがベストとのこと。

ミレジム情報

2024 年は、春の遅霜とミルデュー、オイディオムの被害があったにもかかわらず、一定量の収量を確保できた上にブドウの品質に恵まれた当たり年だった。冬は例年より温暖に推移し、萌芽は早めに始まった。だが、春の初めに寒波に見舞われ、早くから芽生えた主芽の大部分が霜の被害に遭った。この春の遅霜が房の数に影響し、シーズンの早い段階から収量減の兆しが見えていた。その後も雨が多く、気温の上がらない高湿度な気候が続き、病害のリスクが急速に高まった。特にミルデューの被害が深刻化したピノノワールの区画では、収量が大きく落ち込んだ。6 月前半まで不安定な天候が続いたが、7 月に入ると日照が戻り、8 月まで極端な猛暑もなく温暖な気候のもとでブドウはゆっくりと成熟に向かった。秋も比較的安定した天候に恵まれ、収穫は順調に進んだものの、最終的な収量はドメーヌ立ち上げ以来もっとも少ない年となった。一方で、収穫されたブドウは酸がしっかりと残り、ミネラル感と伸びやかな張りを備えた、冷涼年らしい品質に恵まれた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

6 月中旬にドレイヤーを訪問した。ジャン・マルクによると、今年 2026 年は降雨量が少なく、冬から春にかけてはほとんど雨が降らず、6 月初旬にようやく 11mm ほどの雨が降った程度で、畑は水不足のストレスを抱えているのだそうだ。一方で、ブドウの房の数は例年よりも多く、成長のペースも早いとのこと。

これはシルヴァネールの畑の写真。（写真①）ブドウ畑の中に果物の樹木や雑木が混ざった、一見するとアグロフォレストリー（森林農法：畑に樹木、作物、時には家畜を共生させ、意図的に「森の生態系」を作り出す農法）のように見えるが、ジャン・マルクによると、これら多くの樹木は元からあったものや、新しく自然に生えて大きく育ったものだそうだ。「これら樹木は全て種から自然に育ったもの。種から育つということは、その土壌や環境に順応している証拠であり、大きく育ったものはそのまま残しておく」というのが彼の考えだ。ただ、今年は伸びた雑草を倒すために 8 年ぶりにトラクターを入れたそうだ。理由は、雑草に混じり茨が畑に繁殖し始めたからとのこと。ジャン・マルクによると、茨の繁殖は、まさにその土地が森林へ移り変わる境界線（サイン）であり、放置すると畑が森林化するリスクがあるのだそうだ。



（写真①）ブドウの樹と共に樹木が生い茂るジャン・マルクの畑



（写真②）タイユ・ドゥースにより枝が蛇のように蛇行するブドウの樹

これはタイユ・ドゥースで仕立てたブドウの樹。（写真②）Taille douce（タイユ・ドゥース）とは、ブドウ樹を剪定の型にはめず、自然な成長の流れに沿って、樹の健康と長期的な安定を優先する剪定方法なのだが、ジャン・マルクの場合、雑草がブドウに抵触しないよう仕立てを高く上げているのが特徴だ。見た目はまるで蛇が絡まっているような見慣れない異様な仕立てだ。だが、この複雑な仕立てにもきちんと法則があり、伸びた枝は同じ方向、つまり杭から奥へ向かう一方向に揃えられている。この一方向に揃えることのメリットは、剪定による切り傷を同じ方向にまとめることで樹液の流れを整え、結果として病気への抵抗力を高められる点にある。反対に、切り口があちこちに散らばると樹液の流れが乱れ、病気の原因になり得るというのがタイユ・ドゥースの基本的な考えだ。

また、ジャン・マルク曰く、タイユ・ドゥースの理想はブドウの樹の「密植」ではなく、ひとつの樹から一方向

に伸びた枝が太く長くなるたびに、プロヴィナージュ（Provignage）を施していくことなのだという。プロヴィナージュなんて久々に聞いた栽培用語だ。ただ、自分が思っていたプロヴィナージュとジャン・マルクのそれとはまったく違っていた。

プロヴィナージュとは、ブドウの枝を地面に寝かせて土をかぶせ、枝が親株につながったまま新しい根を出させて新しい株を増やす栽培技術。私自身は、てっきりロワールなどでよく見られる伝統的なクローン栽培技術であるマルコタージュ（Marcottage）と同類のものと理解していた。ちなみに、マルコタージュは、日本語で「取り木」と呼ばれる方法で、親株から伸ばした一本の枝を地面に通し、そこから新しい根と株をつくる点まではプロヴィナージュとほぼ同じだ。だが、ジャン・マルクの説明では、新株がしっかり根付いた数年後に親株とつながった枝を切り落とし、親株と新株を独立させるのがマルコタージュであるのに対し、プロヴィナージュは親株と新株がへその緒のように一本の枝で常につながったまま数珠つなぎに増えていく方法であり、親株とつながった枝を切り離さない点が大きな違いなのだという。



（写真③）プロヴィナージュを丁寧に説明するジャン・マルク

これは、ジャン・マルクがプロヴィナージュの仕組みを説明しているところを撮った写真。（写真③）彼が手で支えている枝は、背後に見える杭よりさらに奥にあるブドウ樹の親株から引っ張ってきたものだ。その枝の一部を地中に伏せ、先端を地表に出し、地面に触れた部分から根を張らせ、地表に出た先端を新たな株として育てる――これがいわゆるプロヴィナージュである。彼の説明によれば、プロヴィナージュとタイユ・ドゥースを組み合わせることで、樹液の好循環、ブドウの病気に対する抗体、さらにはブドウのエネルギーの増幅に繋がる効果を期待できるのだという。

ジャン・マルクの試みは、実証に時間がかかり、効果も現段階では未知数ではあるが、一方で、彼の展開する理論は斬新で、きわめて興味深いものだった。ナチュラルワインの品質に大きな影響を及ぼす今日の著しい気候変動のなかで、タイユ・ドゥースとプロヴィナージュの組み合わせは、問題の解決に一縷の光をもたらしてくれるかもしれない!?

（2026.6.15.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