

## ～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

### ◆VCN°13 ドメーヌ・ガングランジェ

#### 生産地方：アルザス

#### 新着ワイン 8 種類♪

##### AC アルザス・シルヴァネール 2018 (白)

2018 年は大豊作に恵まれた当たり年！早熟で収量が多かったにもかかわらずブドウが十分に熟した。醸造は途中発酵が停滞しボラティルの上昇があったが、アルコール度数が 13%、ボディがしっかりしているため、味わいはむしろシャープかつ複雑で、噛めば噛むほど旨味の増す魅惑的なワインに仕上がっている！タルトフランベなどカジュアルな食事はもちろん、和食であればお寿司にも良く合いそうなワインだ！

##### AC アルザス・リースリング・メトラ 2018 (白)

リースリングにシルヴァネール・ルージュという亜品種が混植されたメトラ。この区画のブドウの特徴は突出した酸だが、この 2018 年も、ブドウが完熟したにもかかわらずしっかりと酸が残った。ガングランジェ曰く、醸造は 19hL の大樽で発酵熟成しているが、大樽を満杯にできず隙間ができたため若干酸化傾向のワインに仕上がったとのこと。出来上がったワインは、確かに焼きリンゴやヘーゼルナッツなど、探せば香りに酸化の傾向は若干あるかもしれないが、味わいはむしろ複雑かつヴィヴィッドで、ピンと線の通った張りがありとても魅力的！

##### AC アルザス・ミュスカ 2018 (白)

2018 年は多くのブドウが豊作に恵まれる中、ミュスカは花ぶるいにより期待した以上の収量がとれなかった。前年は発酵熟成にステンレスタンクを使用したが、今回はワインに丸みを与えるためにフールドを使用した。出来上がったワインは、ライチや花のフレーバーがとにかく華やか！エキスが透明で昆布ダシのようにやさしく、レモンドレッシングのような揮発酸が絶妙なバランスを生んでいる！このミュスカ、一見軽やかなのにしっかりとした味があるのは、実はグランクリュと同じアラゴナイトの土壌から由来する！

##### AC アルザス・リースリング 2018 (白)

2018 年は豊作に恵まれた年。また、収量が多いにもかかわらずブドウひとつひとつのフェノールがしっかりと熟した当たり年だった。醸造は大樽を満杯にせず隙間を開け少し酸化気味につくっている。出来上がったワインは、エキスに透明感はあるが 12.5%とは思えない旨味の凝縮感と複雑味がある！さすがは 100%石灰質土壌だけあってミネラルの質がものすごく高い！しかも抜栓して 1 週間置いてもヘタるどころかどんどん美味くなっていく！こういうリースリングはいつまでもチビチビ飲んでいられる！

##### AC アルザス・ゲヴュルトトラミネール 2018 (白)

2018 年は質量に恵まれた当たり年！ガングランジェ曰く、病気や花ぶるいに弱いゲヴュルトの収量が 60hL/ha を超えたのは実に 2000 年以來とのこと！しかも、全てのブドウがしっかりと完熟しフェノールも熟した最高の年だった。出来上がったワインは、重心の低いボリューム感と熟した桃のような果実のエキス、ジンジャーのようなスパイシーさが超絶妙！揮発酸が凝縮した旨味に溶け込み、香りの華やかさと何とも言えない心地良い複雑味を演出する！パワフルで官能的な、飲んだ人を虜にするようなクセになるワインだ！

##### AC アルザス・ゲヴュルトトラミネール・アンフュージョン 2015 (白)

2018 年 6 月に初リリースして非常に大好評だったゲヴュルト・アンフュージョンの再リリース！グランクリュ・ツィンコフレのゲヴュルトに、グランクリュ・シュタイネールのゲヴュルトを 20%混ぜプレスし、

アンフュージョン<sup>\*</sup>を施したとても贅沢なキュヴェだ。2015 年は、ゲヴェルツが完熟しすぎてアルコール度数が高く酸が少なかったことから、通常の仕込みではボラティルが上がり発酵が終わらずに糖が残ると判断し、アンフュージョンを敢行！1000 L の果汁に対して、バケツ 2 杯分（約 10 kg）の除梗したシュタイネールのゲヴェルツを網袋に入れて漬け込み、12 ヶ月アンフュージョンを施している！さらに熟成中はワイヤージュを一切行わず軽く酸化させることで複雑さを引き出している！ガングランジェのカーヴでさらに 2 年間熟成させたワインは、よりゲヴェルツのスパイシーさと複雑な旨味が融合された力強い味わいになっている！グランクリュのテロワールの底力を感じるワインだ！  
**※アンフュージョン：少量の果皮や果粒などを浸漬し、風味づけを行うことブドウに付着した野生酵母により発酵促進の効果もある**

## AC アルザス・ビル 2018（白）

2018 年はミルデューの被害で 20%減。特にシルヴァネールが被害に遭いアッサンブラージュ比率がリースリング 85%と構成はほぼリースリングが主体となっている。酸を意識し早めの収穫を行ったのだが、発酵の活性に必要な窒素が足りなかったのか、アルコール度数が 12%と低いのに発酵が途中で止まってしまい 4.7g/L の残糖が残ってしまった。出来上がったワインも Ph が 3.04 と低く酸がしっかりとあるのにボラティルの数値が 0.87g/L と結構高い。おまけに開けた時にシュワーと再発酵した泡のある、数値だけ見ると危うさ満点のワインだが、実際飲んでみるとやはりビルという本来グランクリュの次に評価の高い石灰質の区画だけあって味わいは数値を超えて超魅力的！石灰質から来るフィネスあるチョーキーなミネラルとグレープフルーツのような柑橘系の果実味、そして線が細く伸びのある強かな酸がきれいに融合し、ヴァンヴィヴァン（生きたワイン）を直で感じるすごいワインに仕上がっている！飲むときはぜひ思いっきりカラフをしてガスを抜いた方がさらにこのワインの良さが見えるのでおススメ！また、開けてから数日置くとよりさらに美味しさの増す、楽しさが倍々に広がるワインだ！

## AC アルザス・グランクリュ ピノグリ・シュタイネール 2016（白）

2016 年のピノグリはミルデューに加えて雹に当たり、最終的に残ったブドウはほぼパスリヤージュされ糖度の上だったものばかりだった。醸造は、発酵に勢いがあったが、ブドウ自体にポテンシャルがあったため最後まで発酵が終わり切らなかった。しかも瓶詰め後の途中でオイリーなくらいの糸引きが出てしまい一転販売を中止。2 年の倉庫熟成を経てやっとリリースできる状態に仕上がった！出来上がったワインは、SO<sub>2</sub> 無添加ゆえ瓶内再発酵し若干クリスピーだが、ピノグリの特徴であるフュメ感が満載！アラゴナイトの刺すようなキレのあるミネラルにほのかな甘みが加わり絶妙なバランスを醸し出している！まさにオイルのような糸引きが瓶熟によって消えるところなのに美味しくなるのだというものをダイレクトに示してくれている！飲むときはぜひ思いっきりカラフしてガスを抜くのがおススメ！ビル同様開けてから数日置くとこのワインの美味しさがさらに引き立つ！

### ミレジム情報 当主ジャン＝フランソワ・ガングランジェのコメント

2015 年は、雨のほとんど降らない乾燥した年だったが、ワインの品質的には 2007 年に匹敵する当たり年だった！冬が暖冬だった影響でブドウの発芽は例年よりも早かった。そのまま霜の被害もなく暖かい春を迎え、雨も適度に降ってくれたおかげもあって、ブドウの成長が加速した。開花は 5 月下旬と例年よりも 2～3 週間早く始まり、この時点で一時豊作も期待した。だが、6 月からほとんど雨のない日が 8 月中旬まで続いた。水不足の影響でブドウの粒が小さく、成長にもブレーキがかかった。特に、7 月終わりから 8 月初めにかけては、連日の猛暑に見舞われ、ブドウの枝が日照りによりうなだれ、葉の色が黄色に変色するなど、明らかにバテ気味なのが分かった。幸いにも 8 月中旬に一度まとまった雨が降ってくれたおかげで、ブドウは再び元気を取り戻し、そのまま収穫を迎えることができた。

2016 年は、天候が安定しなかったにもかかわらず、最終的にきれいなブドウと例年並みの収量が確保できたミラクルな年だった。暖冬の影響でブドウの発芽は例年よりも早かった。だが 4 月の終わりに寒波が襲い、幸いにも霜は免れたが、この影響で早くもブドウの実付きが心配された。さらに 6 月中旬から 7 月終わりにかけて湿度の高く蒸し暑い天気が続いたため、ミルデューが猛威を振るった。幸い、散布のタイミングが良く、また春の寒さによりブドウの房数まちまちだったため、風通しが良くミルデューの被害は最小限に

抑えられた。7月下旬には雹が降りピノグリやピノオーセロワの一部が雹に当たった。8月に入ると今度は猛暑と日照りが続き、ブドウの成長にブレーキがかかった。だが、9月に入り気温が安定し、収穫前に適度な雨が数日降ってくれたおかげで、ブドウの成熟に勢いが戻り、収穫時は奇跡ともいえるくらい傷ひとつないきれいなブドウを取り入れることができた。

2018年は、2017年よりもさらにブドウが早熟で、収量にも恵まれた年だった。冬は雨が多く寒さもしっかりとあり順調なスタートだった。雨は春の間も続き、途中ミルデューが猛威を振るい、ピノグリやピノオーセロワが被害に遭ったが、その他の品種は適切な散布を行なったおかげでどうにかピンチを切り抜けた。開花は順調。普段花ぶるいしやすいゲヴェルツもブドウの房に恵まれた。5月終わりから、一転雨の降らない乾燥した天候が続いた。7月、8月は気温が40度を超える猛暑にも見舞われ、一時は日照りを心配したが、冬と春に降った雨のリザーブのおかげで、ブドウは猛暑の間も疲弊せず一気に成長し、結果的に収穫8月末というかつてない早い時期からスタートした。

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

去年の11月に、今年のワインの予約を検討する試飲をするためにガングランジェを訪れた。ドメーヌに到着するや否や、いつもの閑散とした風景はなく、朝だというのにクレーンやトラックが家の前の細い道をふさいでちょっとした渋滞を起こしていた。一体何が起きているのだろう…？カーヴ内は工事現場のけたたましい騒音が響いているし、ドメーヌの門の入り口はトラックでふさがれ、人が一人やっとすり抜けるくらいのスペースしかない。工事の人たちを横目に見ながら申し訳ない気持ちで門をすり抜けると、何やらカーヴの解体のような工事が行われていた。(写真①)



(写真①) カーヴの改装工事の風景

つい1か月前までこの建物にはプレス機や醸造用タンクが並んでいたが、全て取り払われている！ガングランジェの解体を見る顔が物悲しそうだったので、まさかと心配しながら覗いてみた。彼が言うには、以前醸造スペースに使用していたこのカーヴを大幅に拡張し、新たに利便性を高めた醸造スペースとボトルに入ったワインを貯蔵するスペース、そしてさらに2階建てにし、上の階は事務所にするのだそうだ。な～んだ、縮小ではなく拡張の話か！ちなみに、彼の寂しそうな表情は、ただ単にノスタルジーから来るものだったようだ。

近年ますますエッジの効いたワインをつくる一方で、糸引きやマメ、ボラティルなど味わいに若干危ういところ

があるのが否めない最近のガングランジェのワイン。彼自身もそういう不安定な部分は十分わかっている、今回のカーヴ改装も、マイナス面を少しでも改善したいという一環で行っている。衛生面を良くするために醸造スペースの利便性を高め、糸引きなどの問題のあるボトルは新たに設ける貯蔵カーヴで熟成させるなど、できる範囲の中で改善を図ろうと彼なりに努力をしている。

「確かに、醸造は古いカーヴだと衛生面に限界がある。カーヴを新しく改装することで、衛生面の改善がどうワインに影響を与えるか、そのことについてはとても関心がある。ただ、熟成カーヴは今まで通り古いまま残すつもりだ。なぜなら、そこは神聖な場所であって、何世代にも渡るバクテリアの宝庫だからだ。ワインは元々ブドウを潰して自然に発酵を終えたシンプルな飲み物であって、無菌の工場で作るものではない。複雑な味わいの変化があるからヴァンナチュールは魅力的なのであって、私はこのスタイルを変えることはない」とカーヴの改装を見ながら彼の思いを語ってくれた。

こういう信念を持った言葉を聞くと、やっぱりガングランジェを最後まで応援したくなる！これから醸造所が改装され、利便性が高まることでどのようなワインをつくってくるのか、個人的には楽しみでならない！

(2020.11.27 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