

～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・ピノグリ ウェッグ 2018 (白)

2018年はブドウが早熟で、かつてないほど収量に恵まれた年！前回の2015年は発酵に2年を要したのに対し、今回は6ヶ月で完全発酵に至ったが、敢えて2年の熟成を経た。その間ウィヤージュは一切しなかった。ジャン・マルク自身は、ウィヤージュをしないことによる酸化的な効果を期待していたのだが、実際のワインのphが3.05と低く、高い酸により期せずして酸化の進行がほとんどなかった。だが、出来上がったワインは、ピュアかつ上品で透明感があるが味わいは複雑！目減りした分エキスに凝縮感があり、余韻に連れて酸と旨味がじわっとせり上がってくる！この味わいを意図的にウィヤージュなしで仕上げたとしたら天才としか言いようがない、そんな鳥肌モノのワインだ！今飲んででも十分美味しいが、このワインはできれば熟成の先を見てみたい…。

AC アルザス・オークセロワ オリジン 2019 (マセラシオン)

2019年のオークセロワは豊作に恵まれた当たり年！前年は、猛暑の影響でブドウの自然酵母自体が少なく発酵に難があったが、今回は逆に猛暑にもかかわらず酵母の働きが活発だったため、発酵は問題なくあっという間に終わった。この現象についてジャン・マルクは「2019年も、7月までは2018年と同じく猛暑ではあったが、8月に気温が落ち着き、雨も適度に降ったことがブドウの自然酵母を救ったのでは」と推測する。醸造は、味わいにマセラシオンの特徴を出しすぎないように、浸漬期間を8日間と前年よりも2日早めに上げた。出来上がったワインはフルーティーで、マセラシオン色が少ない輪郭のはっきりとした絶妙な味わいに仕上がっている！また、アルコール度数は13.5%と高いにもかかわらず、エキスにみずみずしさがあり全く飲み疲れしない！味わいにほのかな潮のフレーバーがあり、牡蠣など磯の香りのある食材との相性が良さそうだ！

AC アルザス・シルヴァネール オリジン 2019 (マセラシオン)

2019年は、猛暑の年の影響もありブドウの果皮が厚く、潜在アルコール度数も13.4%とシルヴァネールにしては高かった。味わいにマセラシオンの特徴が出すぎないように、浸漬期間を7日間と前年よりも3日早めに上げた。また、前回は500L樽での熟成だったが、今回は収量に恵まれたこともあり500L樽と18hLのフードルを併用した。出来上がったワインは、前回よりもアルコールが高い分スパイシーに仕上がっているが、エキスにアイスティーのような清涼感があり、口当たりがみずみずしくとてもエレガント！後半からジワっと広がる滋味深い苦みも心地よい！ちなみに、ジャン・マルクが合わせる料理は冷製アンドウイユが一番とのこと！

AC アルザス・フィステラ 2019 (マセラシオン)

前回までスペイン語のFisterra (フィステラ) というキュヴェ名でリリースしていたが、フランス人が読むと読み方によってはあまり良い意味ではなくなるということから、今回からフランス語読みのFinisterre (フィニステール) とFisterraを掛け合わせてFinisterra (フィニステラ) という名前にマイナーチェンジした。そして、ワインのコンセプトは、新たにトロピカルフルーツの華やかな味わいをイメージし、ゲヴェルツ、ピノグリ、ピノオークセロワ、シルヴァネール、ミュスカをアッサンブラージュした(これに対し、Stratosというミネラル重視のアッサンブラージュワインがある)。出来上がったワインは、ジャン・マルクのイメージ通り、オレンジやパッションフルーツなどの香りが華やかで、マセラシオンの塩梅も強すぎず、フルーティーな味わい全開なバランスの良い味わいに仕上がっている！オリジン単体で仕込んだ味わいにはない、アッサンブラージュの魅力がぎゅっと詰まったワインだ！

AC アルガス ピンク・ボン 2019 (マセラシオン)

2019 年はジャン・マルクの自信作で、豊作に恵まれた当たり年だった！前回同様に、ピノノワールとピノグ
リを収穫の時点でアッサンブラージュしている。前回同様 18hL のフードルでウィヤージュを全くせず熟成した。
ワインは、搾りたてのフランボワーズのようなチャーミングでジューシーなエキスがあり、余韻に洗練されたミ
ネラルとキメの細かいタンニンの残る、ストラクチャーのしっかりとしたワインに仕上がっている！まるでし
っかりと味の詰まったプールサールや薄ウマのピノノワールを彷彿させるようなとても魅力的なワインだ！ちな
みに、ジャン・マルク自身、プライベートで買うとしたら全量買いたいくらいお気に入りのワインとのこと！

AC アルガス・ピノノワール エリオス 2019 (赤)

Anigma (アニグマ) がテロワールを表現した赤ワインに対し、Elios は気軽に飲めるヴァン・ド・ソワフがコ
ンセプト！2019 年は、前回同様に豊作に恵まれた当たり年だった。この年は猛暑によりブドウの熟しも早く潜
在アルコール度数もそこそこ高かったが、収穫直前に雨が降ったことでアルコール度数が一気に下がり、結果的
にコンセプト通り、みずみずしいチャーミングなヴァン・ド・ソワフが出来上がった！ワインはまさに梅ガツオ
的なダシ系の旨味があり、一口目からテンションが上がる！果実味もジューシーで、余韻に残る滋味豊かなミネ
ラルがとても心地よい！前回同様に、今回のエリオスも薄ウマファンを驚つかみにすること間違いなし！

ミレジム情報 当主「ジャン・マルク・ドレイヤー」のコメント

2018 年は、猛暑と日照りが続いたにもかかわらず、ブドウの収量は未だかつてないほど豊作に恵まれたミラ
クルな年だった。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。春になると雨は止み、発芽も例年
より 2 週間ほど早かった。開花も順調。病気もほとんどなく、また春に霜が降りなかったこともあり、開花の時点
ですでに豊作が期待された。しかし、夏に入ると本格的に暑く乾燥した天候が続き、ブドウ畑は水不足が心配され
た。さらに 7 月、8 月は気温が 40℃を超える猛暑にも見舞われ、例年よりも早かったブドウの成長ペースにもブレ
ーキがかかり始めた。このまま日照りが続くと収量の大幅減が心配されたが、幸いにも 9 月の初めにまとまった雨
が降り、ブドウも息を吹き返し完熟に向かった。結果的に収穫は未だかつてない大豊作で終わらせることができた。

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。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 月初めにはアルガ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、ブドウの成長が一気に進んだ。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！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



(写真①) エネルギー的な調和も考えながら改築工事

ジャン・マルクの趣味に日曜大工と機械修理がある。実
際、彼自身畑やカーヴの作業が終わった後は、ほとんどと
言って良いほど機械いじりか日曜大工に時間を注いでいる。
今回夕方に彼のドメーヌを訪問したが、畑仕事を終えたジ
ャン・マルクがさっそくドメーヌの改築工事を行っていた。
(写真①) これは、以前ジャン・マルクが馬を飼っていた
時に馬小屋として使用していた建物。以前は、屋根に穴が
開き吹きさらしのまま放置された状態にあったが、今回ジ
ャン・マルクが本格的に手を入れて、新しく瓶詰めやエチ
ケット貼り、そして一部ワインをストックする倉庫として
利用する予定だ！

ちなみに、屋根裏に引き上げている木材はボージュ山脈の杉を使用している。彼が言うには、ボージュ山脈でも頂上付近の杉をわざわざ使用しているとのこと。「建物に使う石も木材も、理想は地元のものを使用するのがエネルギー的に一番良いと言われている。我々の地元には幸いにもボージュ山脈があり、そこには良質な杉や石がたくさん存在する。ボージュと同じ磁場にある建物にボージュの素材を組み合わせることは、エネルギー的に調和をもたらすことになり、建物にとってもエネルギーがプラスに働く。さらにこだわれば、建物の土台となる素材はボージュの麓から、反対に屋根など上を支える素材はボージュの頂上付近から入手するのがさらにエネルギー的には良い。例えば昔の教会などはそういう細部にこだわって建てられているのが歴史資料から分かっている」と彼らしいスピリチュアルで興味深い説明をしてくれた。それにしても、彼の行う改装工事は、日曜大工と言うよりはもうすでに本格的な大工といったレベルなのが驚き！

これと同じく、彼にはもう一つの趣味に機械修理がある。これは最近彼が改造を加えたバイオダイナミ散布機の写真。

(写真②) 元々耕耘機だったものを大幅に改造し、タンクと噴射器を取り付けている。さらに、散布の機能だけでは物足りず、元々タイヤだった部分を鉄の歯車に替えている。(ちなみに、この鉄の歯車も彼の手作り！) これはいわゆる Rolofaca (ルーロファッカ) を再現したもので、車輪が回るたびに雑草をなぎ倒す仕組みとなっている。歯車の重量は片輪だけでも 50 kg はあるそうだ。まさに鉄の塊！通常はこの歯車の数倍の大きさや重量のルーロファッカをトラクター



(写真②) 改造を加えたバイオダイナミ散布機

の後ろに装着して、ブドウ畑の垣根の間を引き回すのだが、土壌に余計な圧を掛けることを避けたいと考えている彼

は、手押しの耕耘機を改造してトラクターとルーロファッカ、そして散布機のミニチュア版に仕立てた！ジャン・マルクの器用な一面にまたまた驚き！だが、彼自身はこのバイオダイナミ散布機はまだ試作品の段階で、まだまだ改善の余地があると考えているようだ。彼曰く「モーターが車輪を回してくれるといっても、生い茂る雑草をなぎ倒しながら前に進むには実際結構な力が要る。しかも炎天下の中、重い荷物を引きながら畑を何十往復しなければならず、途中でばててしまい、体力が持たないというのが当面の課題」とのこと。次は、これよりも一回り大きいモーターを取り付け、力を入れず楽に前に進めるようにチューンナップする予定とのことだ。

日曜大工にしる、機械修理にしる、趣味の域を完全に超えている！ひょっとして彼の場合、ヴィニョロンでなくても大工やメカニシャンとして生計を立てて行けるのでは！？

(2021.6.17.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