

## ～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7種類♪

#### AC アルザス・ピノブラン 2019 (白)

2019年は、歴史的な猛暑に見舞われた年。日照りにもかかわらずブドウの房は多く、収量は60hL/haとしっかり取れているが、酵母の働きに必要な窒素がいつもよりも不足していたため発酵が最後まで終わらなかった。糖を8g/L残した状態で瓶詰め。SO<sub>2</sub>無添加、ノンフィルターによる再発酵のリスクを考え、リリース前に瓶詰めしたワイン十数本を暖かい場所や日に当たる場所に6ヶ月間置き Test de tenue a l'air (ワインをプロテクトされていない厳しい環境に置き状態の変化や耐性を見るテストのこと)を実施。ワインが大きく動かないことを確認してからリリースに至った。出来上がったワインは、軽く微発泡を感じるフルーティーで爽やかなワインに仕上がっている！ほんのりとした甘さの中に柑橘系の酸と心地よいほろ苦さがあり、アルコール度数13.5%とは思えないなめらかさと軽快感がある！

#### AC アルザス・ミュスカ・アンフュージョン 2019 (白)

2019年は、歴史的な猛暑と日照り、そして特にミュスカ・ダルザスはボワミと呼ばれる尺取虫と鹿による被害で収量を大きく落とした。ガングランジェ曰く、今回、収穫したブドウの潜在アルコール度数が高かったため、発酵が途中で止まるのを防ぐために、収量の少ないミュスカ・ダルザスを除梗してミュスカ・プティ・グレンのジュースに漬け込むようなかたちでアンフュージョンした。出来上がったワインは、ライチや花の香りが華やかで、エキスに透明感がありながらもしっかりとミネラルと骨格を感じる味わいに仕上がっている！アルコール度数が14%といつものミュスカより高いが、アルコールによる熱さや重たさはなく、代わりにガツンとパンチの効いたミネラルの旨味がアフターを支配する！正直ただのACアルザスのミュスカと舐めてはいけないうらいコストパフォーマンスの高いワインだ！

#### AC アルザス・リースリング・レゼルヴ 2019 (白)

樹齢は若いがポテンシャルの高いリースリング・レゼルヴ！レゼルヴの畑のレルシュンベルグは、ビル同様にアルザスでは珍しい純石灰質の土壌で、伸びのある酸とチョーキーなミネラルが特徴。そして、苗木はブリュノ・シュレールのグランクリュ・アイヒベルグのセレクションマサールを使用と将来が期待される畑だ。2019年は歴史的な猛暑に見舞われ、ブドウの窒素不足により酵母に勢いがなかった年。発酵期間が1年とかなり時間がかかったが、ボラティルに大きく支配されることなく、最後まで完全発酵させることに成功した。複雑味を引き出すために発酵熟成期間は敢えてウィヤージュをしなかった。出来上がったワインは、前回はシャープな酸がタイトでフレッシュなワインに仕上がったのに対し、今回は、太陽に恵まれた年だったこともあり、味わいが複雑で酸に重心のあるストラクチャーのはっきりとしたワインに仕上がっている！旨味の凝縮したみりんを口に含んだような味わいは、まさにブリュノ・シュレールのリースリングを彷彿させる！

#### AC アルザス・ゲヴェルツトラミネール 2019 (白)

2019年は、ボワミと呼ばれる尺取虫の被害に遭った年。ボワミはブドウの芽を食べる虫で4月の時点で約半分ほどの主芽が食べられた…。だが、収量が早い段階で減ったことと歴史的な猛暑も相まって、品質的には超当たり年と言えるほど中身の詰まったブドウが収穫できた。出来上がったワインは、香りが高くスパイシーで、まるでマセラシオンをしているかのように味わいが重厚！まさにフラッグシップであるガングランジェのゲヴェルツのポテンシャルが余すところなく引き出されたパワフルなワインだ！

## AC アルザス・ビル・シュタイネール 2019 (白)

2019 年は、南向きのシュタイネールの畑が日照りの影響で収量が 50%減。1 つのキュヴェにするには量が少なすぎるということから、北向きのビルに収穫の時点でアッサンブラージュした。2019 年は、ブドウのポテンシャルが高い上に酵母の働きが弱く、アルコール発酵終了間近に発酵がスタッグしてしまい 5g/L の糖を残してしまった…。だが、出来上がったワインは、アルコール度数の高さとビルとしてはかつてないほどパンチが強く、ボリューム感があるおかげか、味わいの塩梅が絶妙なバランスに収まっている！ガングランジェが「もしかしたらもう二度と同じ品質のワインがつかれないかもしれない！」と絶賛するほど強烈なインパクトを残すテロワール剥き出しのワインだ！

## AC アルザス・ピノグリ・シュタイネール 2017 (白)

前年までグラン・クリュ申請をしていたピノグリ・シュタイネールだが、SO<sub>2</sub> 無添加のワインに対し厳しい偏見を持つ INAO に嫌気がさしたガングランジェは、2017 年からグラン・クリュの申請を止め、敢えて AC アルザスでリリースすることにした。2017 年は、春の遅霜と日照りにより収量は落ちたが、品質的にはブドウがしっかりと完熟した当たり年だった。出来上がったワインは、残糖が 1.5g/L の辛口だが、アルコールのボリュームから来るほのかな甘さとピノグリらしい魚を網焼きした時に香るフメ感、そしてアラゴナイトの土壌から来る鉱物的なミネラルが一体となり余韻に長く続く！また、後半からせり上がるミネラルは、まるで凝縮したエネルギーの塊をダイレクトに口の中に入れているような強烈な印象を残す！開けても十分にパワフルで美味しいが、1 週間放置しても味わいが全く落ちない、まさにモンスター級のワインだ！

## AC アルザス・ピノワール・レゼルヴ 2019 (赤)

2019 年は、ボワミと呼ばれる尺取虫と鹿による被害、そして歴史的な猛暑による日照りの被害により収量は 20hL/ha と例年の半分以下だった…。それに加えピノワールのトップキュヴェの 1 つであるサンシュタインの収量が 80%減だったことから、通常のピノワールとアッサンブラージュして今回新しくピノワール・レゼルヴを仕込んだ。いつもだと熟成は 23hL のフードルだが、今回は収量が少ないので 228L の古樽で熟成。出来上がったワインは中身がしっかりとっていて骨格があり、凝縮した鰹ダシのような旨味と 2019 年のミレジムから来る凝縮したタンニン、そして鋭いミネラルが余韻をタイトに締める！香りはコンテチーズのような還元とも取れるようなクセのあるアロマがあるが、味わいはまさに長熟を予感させるような旨味がぎゅっと詰まっていて、できればもう数年瓶熟させてから飲んでみたいポテンシャルの高さを窺わせるピノワールだ！

### 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

2017 年は、一部春の遅霜の被害、そして夏の日照りに遭ったが、総じて収量に恵まれた年。冬は多雨。春の遅霜は、シルヴァネールやミュスカなど畑の標高が低く早熟品種を中心に被害に遭ったが、開花は順調。6 月から日照りが収穫まで続いた。春の寒波によりブドウの成熟がバラバラだったので、収穫を決めるタイミングが困難な年だった。

2019 年は、歴史的な猛暑の年でブドウも 2018 年同様に早熟の年だった。冬は暖冬で雨も多かった。春になり萌芽が始まると、普段は冬の寒さにより死滅するボワミと呼ばれる尺取虫が、冬の暖冬により大量発生し、特にゲヴェルツやピノワール、ミュスカ、ピノグリなど色のあるブドウの芽を食い荒らす被害に遭った。また同時に、出始めた芽を鹿が食い荒らし、春の時点で全体の 3 割ほどの減収に遭った。さらに開花の時期に記録的な猛暑に遭い、ゲヴェルツやリースリングに花流れがあった。6 月から続いた日照りは 8 月中旬まで続き、一時畑は水不足に陥ったが、8 月 16 日から 3 日に渡って降った雨により回復。この恵みの雨から一気にブドウの成熟が早まり、早期収穫にたどり着いた。

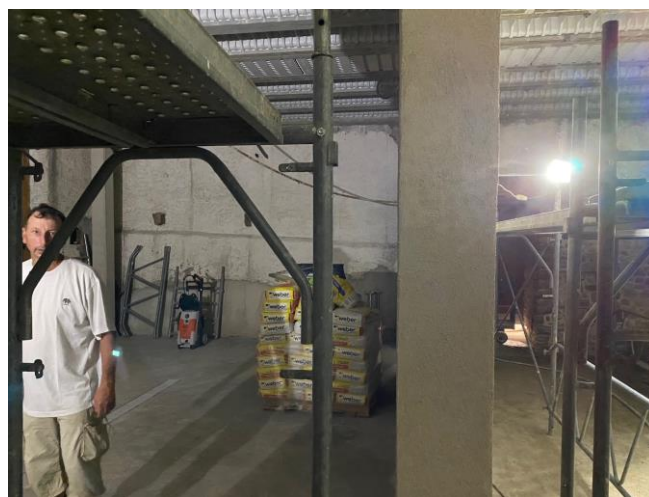


(写真①) 小樽熟成カーヴの壁はなんと 1764 年の年代物

部屋の隙間を探して毎年小樽を設置している。だが、容量の大きいフードルと違い、小樽は温度の影響を受けやすい」そうだ。サンシュタインもシュタイネールの GANGRANGIE 自慢のトップキュヴェで、素晴らしテロワールだと彼も認識しているのだが、雑味であるいわゆるオートリーズ（日本ではマメと言われる）が出やすく、温度管理ができていないことが原因の一端ではないかと彼は長年考えていた。今回、少ない小樽熟成のキュヴェのために遮熱の効いた熟成部屋を作り、その問題解決を図ろうと試みる。余談だが、この写真奥に写る石壁、何とフランス革命前の 1764 年に建てられたものだそうだ！工事中にたまたま最初に積まれたと思われる石に年号が刻まれていたのを大工が偶然発見して分かったようだ。

次に、その隣の部屋、ここは瓶に入ったワインを熟成させるワイン倉庫となる予定の部屋だ。(写真②) 今も別の建物に、ここよりも大きいワイン倉庫はあるが、この部屋はリリース前の一時的なストックというより、むしろ熟成が必要なワインをじっくり寝かせるための倉庫として利用するつもりだ。温暖化の影響により年々ワインの味わいが力強くなる傾向にあるアルガス。彼自身は、昔よりもすぐに消費できるようなワインが減り、逆に、じっくり寝かせてから飲んだ方がワインの真価が発揮されるものが年々増えてきていると肌で感じているようだ。もちろん、全てのワインを熟成させることはスペース的にも金銭的にも不可能だが、例えば当たり年のシュタイネールなど長く寝かせた方が、真価が発揮されるようなトップキュヴェは、今後この倉庫部屋で積極的に瓶熟せさせて行く予定だ。また彼曰く、糸引きやオートリーズなど不安定な状態のワインが安定するまで一時的に寝かせるという退避手段としての倉庫にも利用したいとのこと。これは我々にとってかなり朗報！

今後この新しい倉庫と小樽熟成の部屋の改築により、GANGRANGIE のワインの安定感が格段に上がることが期待される！これからの進化がとても楽しみだ！



(写真②) じっくり瓶熟成するためのワイン倉庫準備中

(2021.6.18 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