

～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 オーセリス 2020（白）

今回オーセリスは 2019 年、2020 年、そして 19 年と 20 年のアッサンブラージュの 3 キュヴェがリリースされる予定だが、まず第一発目はワインが安定している 2020 年を先にリリースすることにした。2020 年は、ミレジムの影響により発酵に必要なブドウの窒素が少なかった年。発酵に勢いがなかったことを予め見越して、今回は収穫したブドウの内 70%をダイレクトに搾り、そのジュースの中に全房のブドウ 30%を 5 日間漬け込む「アンフュージョン」という方法で酵母の勢いを補い、どうにか発酵を終わらせることができた。出来上がったワインは、前回のオーセリスよりマセラシオン色が強く、パッションフルーツやオレンジ、パパイヤなどのトロピカルなエキスをキリッと引き締まるような酸とミネラルがあり、紅茶のような繊細なタンニンが上品に骨格を整える！酒質はまさに「プティ・オリジン」と言えるようなコストパフォーマンスの高いワインだ！

AC アルザス・ストラトス 2019（マセラシオン）初リリース♪

本邦初リリースとなるストラトス。ジャン・マルクのマセラシオンのアッサンブラージュには以前リリースしたフィステラがあるが、それとは対極のコンセプトでつくられたのがこのストラトスだ。フィステラはゲヴュルツやピノグリ、リースリングのアッサンブラージュで、コンセプトは「ボリューム感と横に広がるふくよかな味わい」であったのに対し、今回のストラトスは「酸や骨格のあるミネラルなど縦に伸びる味わい」を意識してつくられた！ワイン名も Stratosphere（成層圏）まで果てしなく昇天するという意味を込めて Stratos と名付けられた。フルーティーでボリュームがありながら、じわっと引き上げられるような縦に伸びる骨格があり、それでいてどこか染み入るように優しい味わいがある！ダイレクトに五臓六腑に染み入る最高に美味しいワインだ！

AC アルザス・リースリング オリジン 2019（マセラシオン）

2019 年は、歴史的な猛暑の後比較的天候に恵まれた冷涼な初秋だったので、収穫は 10 月初めとブドウのフェノールが十分に熟すまで待つことができた。またジャン・マルク曰く、熟成の間は一切ウィヤージュを行わず酸化に強い熟成に耐え得るワインに仕上げたとのこと。出来上がったワインは、口当たりがまったりと穏やかで、ピュアなエキスの中に小気味良い酸と洗練されたミネラルの旨味がぎゅっと詰まっている！アルコール度数 13%とは思えない柔らかな酒質はまるで昆布ダシを飲んでいるみたい！リースリングという品種のキャラクターを超えたテロワールの美味さがそのまま味わいに反映されたような素晴らしいワインだ！

AC アルザス・ゲヴュルトトラミネール オリジン 2019（マセラシオン）

前年同様に 2019 年は、開花が上手く行き収量が 50hl/hL 確保できた豊作の年。さらに初秋が涼しかったので、フェノールが熟すまでじっくり収穫を待つことができた。発酵も 3 週間とジャン・マルクのキュヴェの中でゲヴュルツが一番早く終わり、マセラシオン中に上昇したボラティルも辛うじてうまく抑えることができた。熟成はリースリング・オリジンと同じようにウィヤージュは一切しなかった。出来上がったワインは、ジンジャーやバラなどゲヴュルツらしい鼻をくすぐる華やかな香りがあり、味わいはフルーティーかつ塩気のある凝縮した旨味があり、強かな酸と合わさることでまるでまろやかな三杯酢を飲んでいるような奥行きのある複雑な旨味が口いっぱいに広がる！お寿司と良く合いそうなワインだ！

AC アルザス・ピノワール アニグマ 2019 (赤)

ジャン・マルクのトップキュヴェ「アニグマ」♪2019 年は豊作に加えて醸造も問題なくスムーズに終わった当たり年だった！出来上がったワインは、赤い果実が染み入るように優しいダシのような旨味たっぷりの優しい味わいに仕上がっている！梅のような甘酸っぱさと骨格を支えるミネラル、そしてダシ味噌を想像させるような何とも言えない芳醇な旨味は飲んだ人を虜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

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。冬の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 月初めにはアルザ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 県のコルマー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、ブドウは今までの遅れを取り戻すかの如く成長にアクセルがかかった。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！

2020 年は、2018 年のようにブドウが早熟で、日照りにもかかわらず収量に恵まれた当たり年だった。冬のスタートは暖冬で雨が多く、ブドウの発芽も早かった。4 月初めに寒波が降りたが、幸い霜の被害はなかった。寒波後の 4 月中旬から 5 月にかけて気温が初夏並みに上がり、適度な雨もあったおかげでブドウの成長は一気にスピードを増した。また、ブドウの病気はほとんどなく、6 月の開花も順調に終わり、開花が終わった時点で約 3 週間早い成長サイクル、そして豊作が期待された。だが、一方で 6 月、7 月と雨が全く降らず猛暑と日照りが続いたため、ブドウの水不足が心配された。8 月に入っても雨が全く降らず、次第にブドウの葉も萎れ成長にブレーキがかかり始めた。豊作の期待から一転、日照りによる収量減というどん底に落とされそうになった矢先、ちょうど収穫直前の 8 月終わりに 50 mm ほどの雨が降った。この恵みの雨によりブドウは一気に息を吹き返し、また成熟にもアクセルがかかった。最終的に水不足は克服され、果汁をたっぷりと含んだ健全なブドウを収穫することができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

11 月 6 日、アルザスのミュルーズ市で開催されたナチュラルワインのサロン BRUTes (ブリュット) に行ってきました♪ (写真①)

ワインサロンの参加は、2020 年 2 月初めにロワールで開催されたディーヴ・ブティユ以来実に 1 年半ぶりとなる。自分にとっては本当に久しぶりの参加で、長い間マスク慣れた生活をしてきたこともあり、ワクチンパスポートがマストとはいえ、そもそもマスクなしでサロンが開催されていること自体ちょっと不思議な感覚を覚えた。ちなみに、この日の感染者数はフランス全土で 9600 人と 1 万人に迫る勢いだったが、重症者数が抑えられているうちは緊急事態宣言を発動しないという政府のウィズ・コロナ方針もあり、サロンはごく普通に行われた。今回のサロンはフランスの生産者だけでなく、ミュルーズ周辺の生産者としてドイツやスイス、オーストリアなど計 67 生産者が参加していた。ヴァンクウールが取引のある生産者は、アルザスだけあってガングランジェとドレイヤーが出展。(リスは販売するワインがないということで出展していなかった)。その他にオーヴェルニュ産でラ・ボエム、ノーコントロールが出展していた。



(写真①) ナチュラルワインサロン BRUTes



(写真②) 2020 年ワインのサービスをするドレイヤー

2020 年の品質に安心しつつスタンドのテーブルに目をやると、何やら青い王冠の付いた見かけないボトルが置いてあった。(写真③)

「これは新しいワインか何か…？」とドレイヤーに聞いたところ、彼は申し訳なさそうな顔をして「これは非売品の 2015 年ミュスカマセラシオンのペティアン・ナチュレルだ…」と答えた。確かに、2019 年の収穫に参加した時に、ドレイヤーからその場でデゴルジュマンをしたばかりのペティアンを飲ませてもらった記憶がある。だが、その時は開けた瞬間ワインが半分以上噴きこぼれてしまうくらいガス圧が強すぎて売り物にならないと彼は言っていたはず…。えっ、と言うことはついにデゴルジュマンに成功したの？彼に聞いてみると、つい最近ラ・ボエムのパトリック・ブジューにも手伝ってもらい、何とかデゴルジュマンを成し遂げたようだ。だが、600 本仕込んで案の定デゴルジュマンの際に半分以上が噴きこぼれてしまい、結局 200 本も残らなかったとのこと。



(写真③) 非売品のペティアン・ナチュレ

今回その貴重なペティアンの 1 本をサロンで開けてくれたが、オレンジのような華やかな香りとキメの細かい泡立ちが凝縮した果実の旨味に溶け込むメチャクチャ美味しいペティアンだった！せめて 60 本でも分けてほしいと執拗に食い下がったが、頑なに無理と断られてしまった…。「200 本を切るワインを全世界に割り当てるのは不可能。なので、悩んだ末、売り物にはせずこのようなワインサロンやプライベートストックとして取って置くことに決めた…」と彼は申し訳なさそうに答えた。分けてもらえないのは非常に残念だが、一方でドレイヤーのワインが引く手あまたな状態にある中、このような希少なワインは表に出せないという彼の悩みも良く分かる。インポーターとして本当に悩ましい限りだ…。

その後ワインサロンが終わってしばらくしてドレイヤーから連絡があり、改めてペティアンの話になった。とても興味があると伝えたところ、彼は豊作年にもしかしたらもう一度ペティアンづくりにチャレンジするかもしれないと語った。それがいつになるかは分からないが、その時は必ず日本でリリースできるよう頑張ります！

(2021.11.6.ワインサロン訪問より)

※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