

～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・シャンガラ 2019 (白)

前年までシャンガラは、ガングランジェのワインの中で一番生産量の多いキュヴェだったが、相続の関係上 2019 年にピノ・ブランの大部分の畑を妹に譲ったため、この年から生産量が大幅に減ってしまった。今回のシャンガラは、本来去年リリースする予定であったが、入港したての頃ワインがオイルのように糸引き状態にあり、とろみが取れるまで倉庫で落ち着かせる必要があった。1 年じっくりと寝かせて、糸引きが取れたタイミングを見計らい今回リリースすることにした。ワインは、アルコール度数が 14.5%もあるとは思えないほどピュアで落ち着きがあり、昆布ダシのような澄んだ旨味の染み渡る奥深い味わいに仕上がっている！また、フードルでの熟成中、ウィヤージュを一切していないため、味わいにほんのり酸化的な香ばしいニュアンスがあり、口に含めば含むほど複雑味がどんどん増してくる！1Lのエデルツヴィッカーでありながら、真剣にじっくりと向き合って飲む魅力的なワインだ！

AC アルザス・ミュスカ 2017 (白)

2017 年は遅霜の被害に遭った年。霜の影響によりブドウの成熟がまばらで、収穫の判断が難しく、加えて醸造面では、酵母の働きが弱くボラティル上昇のリスクが非常に高かった。入港したて当初、ワインはポテンシャルがありながらも、状態が不安定でいったん倉庫へお蔵入りとなり、先に 2018 年を販売した。そして待つこと 3 年♪毎年試飲を繰り返し、状態を確認した結果、ついにマメと還元が消えボラティルも落ち着き、今回リリースするに至った！還元が抜けたワインは白いバラやアカシアの高貴な香りが華やかで、口の中も白い花のフレーバーが香る！味わいはピュアで透明感があり、白い果実のフルーツと塩気のあるエキスとの塩梅が超絶妙！まさに白花が香る香水のようなワインだ！

AC アルザス・ピノグリ 2020 (白)

2020 年は、ブドウが早熟で収量にも恵まれた当たり年！また、醸造面でも酵母の働きが良く、発酵に勢いがあった！出来上がったワインは「これが 13.5%もアルコール度数があるの!？」って驚いてしまうほど、いわゆるピノグリらしいふくよかさやボリューム感が全て落され、凝縮したミネラルエキスの旨味だけが残ったような、みずみずしくもタイトで骨格のある味わいに仕上がっている！ピノグリ特有の魚を炭焼きにした時に出るような上品で香ばしいフюме香もあり、味わいからは上質なみりんを連想する。シンプルに焼きハマグリや余韻に長く残るクリスタルなミネラルの旨味があるので、コンテやボーフォールなどのハードチーズとも良く合いそうだ！

AC アルザス・リースリング 2019 (白)

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。結局発酵が最後まで終わらず、残糖が8g/L残ってしまった。ワインは、2021年6月入港直後は、香りに還元を感じたが半年以上経った今は完全に還元は消え、ジャスミンのような白い花の華やかさが全面に出ている！残糖があること、瓶内再発酵が少しあったせいか、味わいに軽くガスと微かな甘みを感じるが、全体的にはタイトで石灰質土壌から来るチョーキーなミネラルとシャープな酸が味わいにはっきりとした輪郭を与える！SO₂無添加、ノンフィルターの最近のガングランジェのスタイルには珍しく、リースリングの品種の特徴が良く分かるストレートに美味しいワインだ！

AC アルザス・ゲヴェルツトラミネール 2020 (白)

2020年は、ブドウが早熟で収量にも恵まれた当たり年！また、醸造面でも酵母の働きが良く、発酵に勢いがあった！ガングランジェ曰く、彼の所有するゲヴェルツトラミネールの畑は、シュタイネール周辺の限りなくグラン・クリュに近い土壌に位置することもあり、今回のようにミレジムに恵まれると、グラン・クリュに近いパワフルでコストパフォーマンスの高いワインが出来上がること。確かに、今回のワインはアルコールのボリューム、酸、ミネラル全てにグラン・クリュさながらの力強さがあり余韻も長い！それでいながら、酒質はととてもみずみずしくフルーティーで、この絶妙なギャップがもうたまらなく魅力的！さすがガングランジェを代表するゲヴェルツだ！

AC アルザス・ゲヴェルツトラミネール 2018 (マセラシオン)

2018年は、ブドウが早熟で収量にも恵まれた当たり年！前年同様にグラン・クリュ シュタイネールの若木のブドウだけを使って仕込んだ。当時日本に入港したばかりワインは、酒質が強く、口の中が痛くなるほどミネラルのエッジが立っていたので、しばらく倉庫で寝かせることにした。今回2年以上寝かせて、ミネラルの鋭さが和らいだ頃合いを見計らい、リリースに至った。グラン・クリュの畑だけあって、ワインは香り高く骨格がしっかりとしていて、長熟を予感させる圧倒的なエネルギーを感じる！実はこのワインとカラスミを合わせる偶然の機会があったのだが、この組み合わせに鳥肌が立つくらいの感動を覚えた！開けてから数日経っても味わいが全く落ちず、むしろ香りがどんどん上がってくるようなポテンシャルがあるので、何日かゆっくりと時間をかけて飲んだり、もしくは、料理とのペアリングに合わせるグラスワインとしても重宝しそうだ！

AC アルザス・ピノワール 2020 (赤)

2020年はガングランジェの自信作！この年は太陽に恵まれ、収穫日は9月3日と今までの中で一番早い収穫だった。また、収穫したブドウは腐敗がほとんどなく、豊作にも恵まれた当たり年だった。出来上がったワインは、ピノワールの明るい果実の妖艶さを備えながらも、鯉ダシのような凝縮した旨味をしっかりと感じる上品でチャーミングな味わいに仕上がっている！アルコール度数12.5%とそれほど高くないのに長熟を予感させるポテンシャルがあり、もう少し寝かせてから飲んで面白そうだ！

AC アルザス・カー・エス・テ 2020 (赤)

グラン・クリュ シュタイネールのピノワールに、Kopfacker (コフファッケール) と呼ばれる、シュタイネールの中でも最も良質な石灰土壌を持つピノグリを混ぜて赤ワインのように仕込んだのがこのカー・エス・テだ。2020年は豊作が期待されていたが、収穫直前に鳥と鹿にブドウを食べられ結局収量は半分減ってしまった…。醸造は、動物の食べ跡など傷ついたブドウをきれいに取り除くために、全て除梗し、クラシックなマセラシオンスタイルで仕込んだ。出来上がったワインは、さすがグラン・クリュ シュタイネールのブドウを使っただけあって、剥き出しのミネラルが超タイト！果実味はジューシーというよりも、シャンピニオンやお味噌のような香ばしい旨味があり、ジビエ料理全般もしくは内臓の煮込み料理との相性が良さそう♪もう少し瓶熟させて、ミネラルやタンニンの角が落ちた頃に飲むと大化けしそうな、そんなポテンシャルの高いワインだ！

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。

2018年は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ク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。だが、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た。結果的に、収穫は8月終わりというかつてない早期のスタートだった。

2019年は、歴史的な猛暑に加えブドウの酵母の働き弱く、どのワインも発酵に苦労した難しい年だった。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り、ブドウの成長にもブレーキがかかったが、8月16日から3日に渡って降った雨により回復。再びブドウは果汁を溜め込みながらゆっくりと成熟に向かった。

2020年はかつてないほどブドウが早く熟した年で、猛暑にもかかわらず収量に恵まれた年だった。冬は暖冬で雨の量も十分にあった。3月終わりから4月に初めにかけて寒波が降りたが霜の被害にまでは至らなかった。その後は春にもかかわらず初夏を思わせるような暑い日が続く、ブドウの成長に拍車をかけた。開花は6月初めと例年よりも3週間早かった。その後は30℃を越す暑く乾燥した日が8月初めまで続いた。ブドウの水不足が心配されたが、幸い8月下旬の収穫直前にまとまった雨が降ってくれたおかげで、ブドウは息を吹き返した。収穫直前にグラン・クリュ シュタイネールなど雑木林に近いブドウ畑が鳥や鹿の被害に遭ったが、その他のほとんどのブドウは、直前の雨に助けられ、豊作で終わらせることができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

これは2021年11月に完成したばかりの新しいカーヴの写真。(写真①) 2019年11月に着工してまる2年をかけ遂に完成した！当初は2020年の8月に工事が終わる予定だったのだが、ちょうど工事が始まったのと時を同じくしてコロナが流行し始めてしまったため、資材の調達や大工の人材確保が日を追うごとに難しくなり、1年余計に期間がかかってしまった。



(写真①) ついに新しいカーヴが完成！

そして、2021年6月の訪問の時に撮った同じ部屋の外部が（左写真②）、内部が右下（右写真③）。



（写真②）2021年6月カーヴ外部の工事途中の様子



（写真③）2021年6月カーヴ内部の工事途中の様子

この工事のなかなか進まない状況に嫌気を差したガングランジェは、終盤プロの大工に任せずブリコラージュ（日曜大工）のできる友人をかき集めて突貫工事を行い、約5ヶ月というスピードで内装から外装まで全て仕上げたそうだ。「今回のコロナ騒動により、フランス政府から労働者に多額の助成金が出ているため、プロの大工は働く意欲を失っているそうだ。このまま大工に作業を任せていると、コロナが完全に終息するまで工事は終わらないしお金も無駄に飛んで行くと思い、途中から毎年来る収穫者など日曜大工に強い友人の協力を得てみんなで完成させた！」と工事終盤の経緯を詳しく話してくれた。

壁や床のコンクリート塗装や排水溝の設置など残りの作業を自分たちでこなしてしまうところは、さすがブリコラージュの国フランスだ！彼自身、引っ越し等の手間を考えると、理想は2021年の収穫前に工事を終わらせたかったが、残念ながら間に合わなかった。「本来は収穫前に、空になったフードル（大樽）の大部分をこの新しいカーヴに移す予定だったが、それができなかった。そのため、工事を終えた今、発酵中のワインが満たされたフードルをどのようにカーヴに移すかという大問題がこれから待っている…」とまたさらなる課題に彼は頭を抱えていた。

いずれにせよ、この新しいカーヴは今まで抱えていた醸造所の温度状況や衛生環境を改善するために建てられたもので、初期段階の苦労はあっても、これから将来に渡ってガングランジェのワインの安定につながることは間違いない！今ある様々な問題を乗り切った先の、進化した彼のワインの景色に期待したい今日この頃だ！

（2021.11.5 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