

～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9種類♪

AC アルザス オーセリス 2019 (白)

オーセリス 2019 年は、マセラシオンをせず通常の白のスティールワインとして仕込んでいる。当初は 2020 年や 2019 と 2020 のアッサンブラージュよりも先に 2019 年をリリースする予定だったが、出来立てのワインに若干マメが感じられたため、2020 年とアッサンブラージュを先に売り、倉庫で寝かせることにした。瓶熟 1 年を経て、今回マメの落ち着きを見計らいリリースに至った。2019 年は豊作に恵まれた当たり年で、収穫したブドウも徐々に腐敗なく完璧だった。だが醸造面では、夏の日照りにより酵母の活動に必要な窒素がブドウに不足したため発酵に苦労した。出来上がったワインは、とてもアロマティックでパッションフルーツやパパイヤなどのトロピカルな香りが華やか！味わいはクリスピーで、白桃のようなほのかに甘みのあるフルーツが口に広がる！アフターに感じる薬草のようなミネラルの苦みも心地よく、地味なピノオークセロワ品種とは思えない、完熟ブドウのふくよかさを感じるとても贅沢なワインだ！

AC アルザス・オークセロワ オリジン 2020 (マセラシオン)

2020 年のオークセロワは、早熟で収量にも恵まれた当たり年！ジャン・マルク曰く、この年は果皮からの抽出が良く、マセラシオン期間は前年よりも 1 日短いにもかかわらず、ワインはタンニンのしっかりと効いたマセラシオン色の強い味わいに仕上がったとのこと。出来上がったワインはいつもよりも色合いが濃く、若干の澱の濁り感が美味しさを誘う！味わいはまさにオレンジティーと言えるような柑橘系のフレーバーと紅茶のような渋味があり、余韻に残るキメの細かいタンニンがボディーに赤ワインのような骨格を与える！ジャン・マルクのおススメのマリアージュ料理はマグレドカナルなど胸肉を使った鴨料理とのこと♪

AC アルザス・シルヴァネール オリジン 2020 (マセラシオン)

2020 年のシルヴァネールは豊作に恵まれた年！オークセロワ同様に、この年は果皮からの抽出が良く、ワインは前年と同じ造りだが、味わいは比較的マセラシオン色の強い味わいに仕上がっている。出来上がったワインは、アルコール度数 13%と前年の 13.5%よりも低いにもかかわらずストラクチャーがはっきりとしていて、果実のエキス、キュートな酸、滋味深いミネラル、そして紅茶のようなタンニンの収斂味がしっかりと感じられる！ジャン・マルク曰く、今飲んで美味しいが、もうあと 1~2 年寝かせてタンニンがこなれるとさらに美味しさが増すだろうとのこと！

AC アルザス・リースリング オリジン 2020 (マセラシオン)

2020 年のリースリングはドメーヌ立ち上げ以来一番ブドウが早熟だった！前年のワインがアルコール度数 13%だったのに対し、今回は 12.5%と前年よりも低いが、マセラシオン色の強い仕上がりとなっているため、味わいは逆に前年よりも酒質に力強さが感じられるところがとても興味深い！出来上がったワインは、香りが爽やかな白いバラなどの花の香りに対し、味わいは桃のジュースのような果実味とフレッシュなオレンジの柑橘系のフレーバーが口に広がり、余韻を引き締める紅茶のような収斂されたタンニンとのバランスも良い！味わいがフルーティーなので、フルーツのカクテルなどデザートとの相性も良さそう♪

AC アルザス・ピノグリ オリジン 2020 (マセラシオン)

2年ぶりのピノグリ・オリジン♪ピンク・ボン、ウェッグと同じブドウで仕込むオリジンは相対的に数量が少ないため、毎年数の割り当てに頭を悩ませているジャン・マルク。前年は収量が少なかったため、フィニステラに全てアッサンブラージュした。だが、ピノグリのオリジンは非常に人気が高く、少量でも復活してほしいという顧客の強い要望から今回仕込むことに決定。ワインは、2018年のようにアルコール度数13%としっかりとしたボリュームがありながらも、味わいはみずみずしくジューシーで、色合いも味わい的にもジュラのブルーサークルを彷彿させる薄ウマ赤の清涼感がある！それでいながら、魚や肉を焼いた時に出る脂汁いわゆるピノグリ特有のフュメの風味がさりげなく果実味の中に感じられる！薄ウマファンにとってはたまらないワインだ！

AC アルザス・ゲヴェルツトラミネール オリジン 2020 (マセラシオン)

前年同様に2020年は、開花が上手く行き収量が50hl/hL確保できた豊作の年。前年同様に、熟成中はウィヤーージュを一切しなかった。果皮からの抽出が良かったことから、出来上がったワインは前年よりもマセラシオン色が強い！前年はボラティルがまるやかな三杯酢のような複雑な味わいを醸し出していたのに対し、今回は香りから味わいまで「これぞマセラシオンのゲヴェルツ！」とボリューム豊かなワインに仕上がっている！香りはライチやパッションフルーツ、白いバラなど華やかな芳香がグラスを超えて広がり、味わいは濃厚なピーチティーにジンジャーのスパイシーな辛みを効かせたような、まさに果汁から果皮、種まで完熟したゲヴェルツの旨味が余すところなく詰まっている！ちなみに、このワインはジャン・マルクの妻クロードの一番のお気に入り♪彼女曰く、ベックオフなどのアルザス郷土料理は勿論、生姜を効かせた中華料理との相性も抜群とのこと！

AC アルザス ピンク・ボン 2020 (マセラシオン)

2020年はブドウが早熟の年だった。ジャン・マルク曰く、前年の収穫日が9月25、26日だったのに対し、この年は酸を確保するために9月11日と気持ち早めに収穫したが、実際出来上がったワインは果皮の抽出が良かったこともあり、今まで以上に赤ワインに近い味わいに仕上がったとのこと！確かに出来上がったワインは薄ウマというよりもほぼピノワール！ピノグリの横に広がるボリューム感とピノワールのキュートな酸、艶やか果実味が見事にマッチしたとても魅力的なワインに仕上がっている！染み入るようなまるやかな果実味と野趣味あるコクのハーモニーは、鴨やキジなどの野禽料理との相性が良さそう♪

AC アルザス・ピノワール エリオス 2020 (赤)

2020年は豊作で、完熟したブドウの取れた当たり年！エリオスは気軽に飲めるヴァン・ド・ソワフがコンセプトだが、この年はブドウが早熟だった上に果皮からの抽出が良く、前年よりもコクのある長熟なワインに仕上がっている！醸造は、前年同様ワインに酸化に対する耐性を付けるために熟成中ウィヤーージュは一切していない。出来上がったワインは、前年よりもフルボディでアルコールのボリュームを感じるが、果実味はとてもジューシーで柔らかい！キュートな酸とコクのあるタンニンがぎっしりと溶け込んでいて長熟を予感させる味わいだ！ジャン・マルク曰く、タンニンがしっかりとあるので、今飲むのであれば牛肉などの赤身の肉がおススメ、そうでなければあと数年寝かせてタンニンがこなれた頃に飲むと、エリオス本来の艶やかな味わいが楽しめるだろうとのこと！

AC アルザス・ピノワール アニグマ 2020 (赤)

ジャン・マルクのトップキュヴェ「アニグマ」♪2020年は鳥やイノシシなどにブドウが食べられる獣害の影響で収量が15hL/haと大幅減…。だが、収穫したブドウは果皮からの抽出が良く中身が詰まっていて、品質的には当たり年だった。醸造面では、発酵は何も問題なく比較的短期間で終わったが、熟成中は還元臭が強くなかなか香りが抜けなかった。そこで、ジャン・マルクは、途中樽のウィヤーージュを一切行わず、常にワインが空気に触れるような熟成に切り替え、このやり方が功を奏し、時間をかけて徐々に還元臭を消すことができた。完成したワインは、凝縮した果実味が柔らかく艶やか！キュートな酸が溶け込む深みあるコクと余韻に抜ける甘草やタバコの葉のようなフレーバーが、ブルゴーニュのニュイのワインのような高級感を醸し出す！果実の凝縮味がすでにまるやかなので今飲んででもメチャクチャ美味しいが、長熟が期待できるポテンシャルがあり、また数も少ない希少性の高いワインなので、できればしばらくセラーで寝かせてから飲んでみたいスペシャルなワインだ！

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50mm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

6月初めにドメーヌを訪問。今年4月にジャン・マルクから「次の訪問はぜひ畑を見てほしい！」と言われていたので、今回リリースするワインの試飲も兼ねて彼を訪ねた。

これはジャン・マルクのシルヴァネールの畑の写真。(写真①) 写真では少し見づらいかもしれないが、ブドウ畑の中に何本か樹木がある。ジャン・マルクが言うには、これらの木は桃やイチジク、クエッチなどの果樹で、彼が自ら植えたそうだ。彼はビオディナミを実践していることもあり、そこから派生して、各ブドウ畑に果樹を植樹するなど植物の多様性を考えた畑の環境づくりを行っている。



(写真①) 果樹が植樹されているピノオークセロワ、シギの畑

それにしても…雑草の背丈が長いなあ…。土起こしの作業が遅れているのか？と遠回しにジャン・マルクへ質問を投げたところ、「雑草は水不足対策だ！」とその質問を待っていたかのように雑草を伸ばしている理由を語り始めた。彼が近年の温暖化の中感じていることは畑の深刻な水不足で、かつてあった地下水が日照りにより年々明らかに枯渇し始めていることを肌で感じているようだ。「かつては地表が乾いていても、地中にある地下水により水が担保できていたので、多少の日照りにもブドウの木は耐えられたのだが、地下の水不足が顕著になった昨今は、日照りが直接収量減と結びつく深刻な問題となりつつある」と彼は警鐘を鳴らす。だが、警鐘を鳴らすと言っても、今ある畑を他の場所に移すことは現実不可能な話。現状を嘆いていても状況は変わらないと考えた彼は、今年からブドウの仕立て方法を根本から変え、水不足対策に舵を切った。



(写真②) モーゼル式をやめて新しい剪定方法に変更

(写真③) 高さを稼いだ剪定方法で、順調に開花スタート！

こちらは新しい剪定方法で仕立てたブドウの木の写真。(写真②)(写真③)特徴は、ひと言で言うとブドウの仕立てる高さを大幅に上げているところ。写真を見ると、雑草の背丈よりも高い位置に張られた針金線に合わせて去年の母枝が誘引されているのが分かる。今まではモーゼル式(ドゥーブル・ギュイヨーに仕立て左右に伸ばした枝を弓型に曲げて誘引するアルザスの伝統的な剪定方法)を取り入れていたが、今年はそのギュイヨーとして伸ばした左右の枝を弓型に曲げるのではなく、針金線に沿わせながら誘引し仕立ての高さを稼いでいる。

「この仕立ては、病気のリスクなく如何に雑草を残すことができるか、と考え抜いた末に行き着いた方法だ。雑草は保湿性が高く、地表の温度を下げるいわば天然のラジエーターのような役割を果たす。だが、一方で風通しが悪くなることにより湿気が畑に滞りブドウの病気を誘発する。そこで病気を防ぐために、仕立ての高さを雑草よりも高くし、風通しを確保した。ジャン・マルク曰く、まだその効果は未知数だが、今のところブドウの病気は一切なく順調に行っているとのこと。実際、垣根を高く仕立てる剪定方法は、ジャン・マルクだけではなく、ジュラのトニー・ポールナールもこれから取り入れようとしている。フランス全土で水不足が深刻な昨今、雑草による土壌の保湿性の確保と、さらに土起こしによる無駄なガソリン消費を減らすことができるこの仕立て方法は、ひょっとしたら次世代のスタンダードになるかもしれない！？」

(2022.6.3.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