

～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 6 種類♪

AC アルザス・ピノブラン・レゼルヴ 2018 (白)

今回初リリースとなるピノブラン・レゼルヴ。畑は Ruest (リュスト) という石灰質の多く含んだ土壌で、かつてはレゼルヴのブドウも全てピノオークセロワと混ぜて通常の「ピノブラン」もしくはスパークリングとしてリリースをしていた。だが、実際石灰質を多く含む Ruest のピノブランとグレ・ローズの含有量の多い通常のピノオークセロワとでは明らかにブドウの個性に差があり、それを毎年混ぜて味わいを平均化するのはもったいないと感じたガングランジェは、今回 2018 年が豊作だったこともあり、それぞれ別々に分けて仕込み、Ruest の区画のピノブランを Reserve (特別なキュヴェ) に格上げしてリリースした。彼曰く、レゼルヴの特徴は、石灰質の土壌から来る滋味深いミネラルとのこと。通常のピノブランがみずみずしく軽快で分かりやすいシンプルな味わいであるのに対し、レゼルヴはもう少し味わいが複雑で深みがあるとのこと。醸造は、熟成に耐え得るよう敢えてウィヤージュを行っていないが、実際出来上がったワインはフルーティーでほとんど酸化に引っ張られてないのがスゴイ！ちなみに、レゼルヴのピノブランはシュレールのセレクションマサールが使用されている！

AC アルザス・ミュスカ 2020 (白)

2020 年は、収穫日が 8 月終わりという歴史的とも言えるブドウの早熟年だった。前年は収穫のタイミングが遅れてしまったためブドウの潜在アルコール度数が 14% まで上がり、発酵が途中で止まるのを防ぐために急遽アンフュージョンで仕上げたが、今回はその教訓を生かしてブドウの酸が落ちる前に一気に収穫し、アルコール低めのキレのあるシャープな白ワインに仕上げた。出来上がったワインは、香りがほぼシャインマスカット♪そこにジンジャーや白いバラなど高貴な揮発系の香りが入り乱れまるで香水みたい！味わいは、口に入れた途端まるで生レモンを口に頬張ったようなフレッシュな酸が突き抜け、後から塩気のあるみずみずしいエキスが程よく口を満たす！これはもうピンポイントで生ガキと合わせたくなるワインだ！

AC アルザス・リースリング・レゼルヴ 2018 (白)

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・シュレールの一番良いリースリングの畑グランクリュ・アイヒベルグのセレクションマサールを使用していて、今は樹齢が若い将来が非常に期待される畑だ！出来上がったワインは複雑で、まるで美味しいダシやみりんのような染み入る旨味がある！そこに石灰質から来る質の高いチョーキーなミネラルが加わり、さらに立体感のある味わいが広がる！一見みずみずしい口当たりが、後半に連れどんどん複雑味が増すのが魅力的だ！だが、このレゼルヴ…当初 2020 年 1 月にリリースする予定だったが、かなり強い糸引きがワインに出ていたので、結局消えるまで倉庫で 2 年半寝かせなければならなかった…。糸引きの完全に消えた今は、当初のオイリーなワインとは全く別物のまさに最強と言えるべくリースリングに進化している！リリースをじっくり待って良かった～！

AC アルザス・ピノグリ 2019 (白)

「これぞ The ピノグリ！」とガングランジェ自身が絶賛する 2019 年！この年は春先にボワミと呼ばれる虫の被害以外はほぼブドウは完璧だった。醸造面も発酵に勢いがあり、潜在アルコール度数が 15% を超

えていたにもかかわらずわずか 2 ヶ月でほぼ酵母が糖を食切った。瓶詰め直前までは、ワインのコンディションも完璧と思われたが、実際瓶詰めしてから半年後に糸引きが発生、収まるまで倉庫でしばらく寝かせることとなった。ワインは、見た目的にまだ若干糸引きが残っているが、当初日本に入港した時よりは大大分オイリー感が取れている。実際の味わいは、見た目と反してほとんど糸引きの欠点がなくパワフルで、ピノグリとしての味わいがしっかり整っている！ふくよかさの中に肉汁のようなヒュメ香の香ばしさと塩辛いミネラルの旨味ぎっしり詰まっっていて、かなり飲みごたえがある！さすがガングランジェお墨付きだけあり、寝かせてもまだまだ進化しそうなポテンシャルの高いワインだ！

AC アルザス・ビル 2020 (白)

アルザスでは珍しい純石灰質土壌のビル。ビルは、オペラシオンの AC アルザスだが、グラン・クリュの畑に次ぐ優良な畑のひとつとして認識されていて、将来的に 1 級が格付けに加わった時には真っ先にビルが選ばれると言われるほど評価の高い畑だ。2020 年は、ブドウが早熟で収量も例年並みに取れた当たり年！出来上がったワインはシャープかつエレガントで、ガングランジェ自身が「ビルの理想形」と自賛するほど完璧なバランスに仕上がっている！香りはライムやグレープフルーツなどの柑橘の爽やかなアロマにリースリング特有のタール香が重なり、味わいはまるでライムジュースのようなシャープな酸と口の中を刺すような凝縮したミネラルがタイトに締める！余韻に長く残るチャーキーなミネラルも心地良く、まさに石灰のテロワールをダイレクトに感じるキレとフィネスに満ちたワインだ！

AC アルザス・ゲヴェルツトラミネール・シュタイネール 2017 (白)

2017 年は、春の遅霜と夏の日照りにより収量が大幅に減る厳しい年だった。また、醸造面も、夏の日照りにより自然酵母の働きが弱く発酵に苦労した。残糖が 20g/L 以上残る中で途中ボラティルが上がり、一時は蒸留してアルコールにすることも考えたが、従兄のブリュノ・シュレーが訪ねてこのゲヴェルツを試飲し「ブドウにポテンシャルのあるワインを蒸留するのはもったいない！」と、そのまま瓶詰めすることをアドバイスした。瓶詰め当初は刺すようなボラティルがきつかったのでカーヴで 3 年瓶熟し、鋭さがこなれたタイミングでリリースした。ワインは、確かにまだ若干お酢感があるが、残糖 18g/L の優しい甘さがそれを凌駕する絶妙かつ複雑なハーモニーを生み出している！香りはパイナップル、時にしぼりたてのオレンジ、時に優しいバルサミコや三杯酢のような、グラスの中で刻々と変化するフレーバーが楽しくワクワク感がある！味わいも、柑橘風味のハチミツエキスにジンジャーのスパイシーさが加わったようなエキゾチック感があり、ペアリングワインとして遊ぶには持って来いだ！でも、あのブリュノがこのワインにピンと来たのだから、きつこういうワインが瓶で寝かせた時に感動級の景色を見せてくれるのだろうか…。個人的には、今飲むのであれば是非お寿司やシュークルートと♪そうでなければ夢を買うつもりで後最低 5 年は寝かせてほしいワインだ！

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、今までにないくらいブドウが早熟で、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。

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

これは新しくできたカーヴの写真（写真①）。2020年11月に改装工事を始め、約1年かけて遂に完成した！本来は去年の収穫前に改装が終わる予定だったが、コロナの影響により建設資材の搬入が大幅に遅れ、結局完成は11月と収穫後まで延びてしまった。そのため去年は、フードルや機材の引っ越しをしながら同時に醸造を行なわなければならず、毎日重労働続きで大変だったそうだ。だが一方で、2021年がかつてないほどブドウの不作年だったこともあり、不幸中の幸いか、いつもよりも空のフードルが多く、引っ越しに頭を悩ませることはなかった。



（写真①）改築した新カーヴに並ぶフードルの数々

さて、この新しいカーヴ、今までのカーヴにないアドバンテージはズバリ自然断熱だ。このカーヴは建物の中でも一番奥まった場所にあり、部屋の石壁も幅が50cmと厚く断熱に適した構造となっている。今回気温30度を越える6月初旬とは思えない真夏のような時期に訪問したが、実際カーヴ内に入ると中はひんやりとしていて、半袖短パンでは少し肌寒さを感じるくらい断熱が効いていた。ガングランジェが言うには、以前この場所は壁に仕切られていない天井の高い大きなスペースだったとのこと。夏になると老朽化した天井とエントランスの大きな扉から熱波が入り込み、その熱が隣の旧カーヴにまで流れ込むため、常にカーヴ内は外気の温度の影響を受けていた。それが今回の改築により、新しいカーヴはもちろん、そこに隣接する旧カーヴも断熱効果を十分享受できるようになった。ちなみに、今回この新しいカーヴで仕込んだ2021年ワインを一通りフードルから直接試飲させてもらったが、どれも驚くほどエレガントだった！



(写真②) エアコンが導入されたワインのストック場所

「昔のアルザスは、今よりも全体的に気温が低く、醸造もワインのストックも日陰さえあればどうにかコントロール出来ていた。だが、昨今の温暖化による気温の上昇は、もう昔のやり方では通用しない。カーヴの改築やワイン倉庫にエアコンを取り付けたのは、全てこれからの温暖化に対応するため」と今までのやり方を脱し新たな方向に舵を切るガングランジェ。エアコンに対して後ろ向きだった彼らしからぬ大転換に一瞬目を疑ったが、一方で、ワインの品質向上のために掛けた今回の一大投資に彼の本気度を窺い知ることができた。これからリリースされる 2021 年ワインを含めて、彼のワインが果たしてどう進化していくのか？これからも目が離せない！

次に、これは瓶詰めされたワインをストックする倉庫の写真（写真②）。今回のカーヴ改築工事と一緒に、老朽化により所々に穴の開いていた天井を修理し、新たに断熱材を取り付け、さらに新しくエアコンを取り付けた。以前は、エコロジーの観点からエアコンの設置に反対だったガングランジェ。だが、年々ひどくなる夏の猛暑にもう理想ばかり言っていられなくなったと、今年の 4 月から設置するに至った。倉庫の中に入ってみると新しいカーヴよりもさらに空気がひんやりしていて肌寒さを感じた。室内の温度の設定は 15℃（写真③）。以前の夏の倉庫の最高気温が 30℃近くまで上がっていたことを考えると、まさに雲泥の差だ。



(写真③) ワイン倉庫のエアコンの温度は常に 15℃に設定

(2022.6.2 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