

～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3種類♪

AC アルザス グル 2024 (白)

前回の Glou-Glou 2018 (2020年リリース)と同様、当初はペティアン・ナチュラルに仕上げるつもりだったが、酵母の勢いが予想以上に強く、結果として完全発酵に至った。アルコール度数 10%のみずみずしい軽やかさで、気軽に楽しめるスタイルに仕上がったことから、コストパフォーマンスを意識して 1ℓ 瓶に詰め、ワイン名も「Glou」と簡潔にした。出来上がったワインは、まるでレモン水を飲んでいるかのように軽快で爽やか！それでいて、しっかりと塩気を伴う鉱物的なミネラルの旨味が感じられ、ついついグラスが進む！繊細なダシだけを抽出した優しい味わいは、魚介全般はもちろん、素材を生かした野菜料理にもよく合いそう♪ちなみに、ワイン名 Glou は「Glou-Glou (ゴクゴク飲む)」という意味があり、エチケットに描かれている七面鳥の鳴き声も、フランス語の擬音語では「Glou-Glou」と表現される。

VdF ミュスカ 2022 (白)

ブドウの房が小さく味わいリッチなミュスカ・プティ・グレンと房が大きく酸とみずみずしさのあるミュスカ・ダルザスをアッサンブラージュしたミュスカ。ブドウが病気に弱いため毎年仕込めるとは限らない貴重なミュスカだが、2022年は幸いにも病気がなく豊作に恵まれた当たり年だった。通常、アッサンブラージュ比率は半々の割合だが、2022年はミュスカ・ダルザスが大豊作だったので、割合も 70%とミュスカ・ダルザスの比率が高い。醸造は、多くのキュヴェが発酵に苦労する中ミュスカは何も問題なくパーフェクトだった。出来上がったワインは、香水のように華やかなアロマと、ほんのりスパイシーな味わいが心地よく、みずみずしいエキスに優しいミネラルの旨味がきれいに溶け込んでいる！瓶詰め当初に感じられた揮発酸も、2年半の瓶熟を経て角が取れた今、味わいのバランスを形づくる重要な要素となっている！アルザスらしい白い花の芳香と柔らかな清涼感が口いっぱい広がる、とても魅力的なワインだ！

AC アルザス・ゲヴェルツトラミネール シュネッケンベルグ 2023 (白) ★ラスト・ヴィンテージ★

畑はグランクリュ・シュタイネール。その中のトップ・キュヴェである「シュネッケンベルグ」。新たな品種への植え替えに伴い、2025年にブドウの樹はすべて伐根された。そのため、今回の 2023 年がゲヴェルツ最後のシュネッケンベルグとなる。通常はフードルで仕込むのだが、この年は収穫直前に鳥や鹿などによる獣害が発生し、収量はわずか 6hL と極端に少なかった。そのため適当なサイズのフードルが存在せず、最終的にステンレスタンクで仕込むこととなった。出来上がったワインは、まるでマセラシオンを施したかのように香りが華やかでパワフル！強烈なミネラル感と、伸びのあるシャープな酸、圧倒的なボリューム感のすべてにメリハリがあり、トップの畑ならではの貫録を感じさせる！まさにラスト・ヴィンテージにふさわしい、余韻が長く熟成によるさらなる進化が期待できる、高いポテンシャルを備えたワインだ！

ミレジム情報

2022年は記録的な日照りの年となり、2020年よりもブドウの成熟が早く、ドレーヌ史上最も早い収穫となった。冬のスタートは暖冬で降雨量も例年並みにあった。ブドウの芽吹きは早く、また遅霜がなかったおかげで多くの房が残り、4月の時点ですでに豊作が期待された。5月初めまでは適度に雨が降ったが、5月中旬からは雨がパタッと止み、日照りが8月中旬まで続いた。開花も順調に終わり、途中までブドウは例年を1ヶ月も上回る驚異的なスピードで成長を続けていたが、夏に入ると猛暑と畑の水不足により一時ペースが落ちた。水不足が極限に達した8月下旬、幸いにも2度の雨に恵まれ、暑さで弱っていたブドウは一気に息を吹き返した。全体として多くの畑が満足のいく収量を得たが、グラン・クリュを含む一部の畑では鹿や鳥による食害が見られた。

2023年は、開花期に猛暑と日照りに見舞われながらも、豊作に恵まれたミラクルな年だった。冬は暖冬で乾燥していた。4月に寒波が降りたが霜の被害はなかった。その後雨の多い不安定な天候が6月中旬まで続いた。7月に入り一転40℃を超える猛暑と日照りが収穫終わりまで続き、畑では水不足が心配された。だが、幸い夜が涼しかったことと、春に降った雨のストックがあったおかげでブドウはストレスなく完熟に向かうことができた。収穫は、一部完熟の早いグラン・クリュのゲヴェルツなど鳥や鹿などにブドウを食べられる被害が遭ったが、総じてどの品種も満足の行く収量を確保できた。ただ、醸造は猛暑と日照りによる影響でブドウの窒素が不足し、発酵に苦労したキュヴェが多く見られた。

2024年は、全体的に涼しく雨の多い年であり、病害が広がった結果、ブドウの収量は減少したものの、ワインの品質は至って高水準であった。冬は例年より温暖で推移し、ブドウの芽吹きも早かった。だが春になると、雨が多く気温の上がらない湿潤な気候が続き、ミルデューやオイディオムなどの病害リスクが高まった。夏は6月前半こそ不安定だったが、7月に入ると一転、十分な日照と温暖な気候が戻り、ブドウはゆっくり成熟に向かった。秋も比較的安定した天候に恵まれ、収穫は順調に進んだ。結果として、収量はやや抑えられたが、ブドウの品質的にはミネラル感、伸びやかな酸を備えた高品質な果実が得られた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今年の4月上旬、有馬とともに、今回予約予定のまだ熟成中の2025年ヴィンテージをすべて試飲するためにガングランジェを訪問した。試飲に入る前に、まず3月末にフランス全土を襲った寒波の状況について尋ねた。ガングランジェによれば、ピノブランやオークセロワなど平地に近い区画では一部で被害が出た可能性があるものの、全体としては大きな影響はなかったとのこと。ただ、今年は暖冬の影響で発芽が例年より早く進んでいるため、霜のリスクは依然として残っており、まだ予断を許さない状況だという。

さっそく今回の目的である2025年ヴィンテージの試飲を始めた。2024年ヴィンテージでも感じられたことだが、2025年も総じて酒質がきれいで、アルザスらしいフレッシュな味わいに仕上がっていた。特に、ピノブランは爽やかさ、リースリングはキレと骨格、ゲヴェルツは華やかな香りとふくよかさ、ピノノワールはみずみずしいチャーミングさと、各品種の特徴が明確に表れていて、非常に分かりやすく、しかも欠点のない点が好印象だった。一方で、ピノグリは通常ボリューム感がありパワフルな印象だが、2025年はピノグリとは思えないほど味わいがタイトで、洗練された上品なスタイルに仕上がっていた。



(写真①) 2025年ミレジムを説明するガングランジェ

2025年がどのような年だったのかガングランジェに尋ねたところ、品質面では俊逸である一方、ミレジムとしては試練の年だったという。(写真①) 彼によると、この年は霜や病害があったわけではないものの、シーズンの初めからブドウの房数が少なかったという。この現象はガングランジェだけに限らず、アルザス全域で見られたそうだ。とはいえ、8月末まではブドウの生育はきわめて順調で理想的だった。だが、収穫直前に100mmを超える豪雨が2度発生し、その影響で急速に腐敗が進み始めた。さらに収穫後半にはショウジョウバエのスズキが猛威を振るい、理想的だったコンディションは一変。結果として、厳格な選果を余儀なくされ、大幅な減収となったという。この年、ガングランジェにとって最も試練だったのは、ブドウの完熟を待たざるを得なかったことだ。彼自身、2回目の豪雨が発生した時点で、すでに腐敗が広がることは察していたという。もし多少未熟でももう少し早く収穫していれば、選果も最小限で済み、収量も確保できたはずだが、最終的に品質を優先した結果、その代償として多くのブドウを失うことになった。ちなみに、ピノグリは完熟を待ったことで70%もの減収となり、ジェネリック区画とグラン・クリュ区画のブドウをすべてブレンドして仕込むことになったという。なるほど…だからピノグリはスレンダーでありながらタイトで、味わいに明確な締めりが感じられたわけだ。

今回試飲した高品質な2025年と2024年ワインに共通するのは、いずれも一般的にはオフ・ヴィンテージである点だ。ガングランジェのワインは、発酵が適切に進めば、優れたテロワールの力によって、当たり年か否かに関わらず高いポテンシャルを発揮することが再確認できた。そういう意味で、これからリリースされる2024年、2025年ヴィンテージは醸造が非常に順調だったこともあり、かなり期待ができそうだ。

(2026.4.4 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