2026 年 11 月吉日

～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 2025（白）

2025 年はブドウがかつてないほど早熟で、9 月上旬から降った長雨に左右されず豊作に恵まれた年だった。例年はピノオークセロワをベースにピノブランを補助的にアッサンブラージュして仕上げるのだが、この年は収量が多かったことに加え、石灰土壌の Ruest の区画のピノブランがレゼルヴの品質に達しなかったため、グレ・ローズ土壌のピノブランと組み合わせ、最終的に 100%ピノブランの単一品種で仕上げることになった。出来上がったワインは、フレッシュでピュアなエキスが滑らかに広がり、滋味深いミネラルとのバランスが取れた飲み心地の良い味わいに仕上がっている！優しい味わいが口いっぱいに広がる爽快感は、まさに「The アルザス白」にふさわしいヴァン・ド・ソワフ！ガングランジェ曰く、味わい自体には全く問題はないが、2025 年は豊作に加えてブドウが早熟だったため、抜栓後のワインの色がやや早く褐色へと変化する傾向があるという。色の変化が気になる方は、開栓後は早めに飲み切ることを勧めるとのこと。

AC アルザス・リースリング 2024（白）

前年は敢えて AOC を申請せず VdF として品種名を名乗らず、代わりに畑名「レルシュンベルグ」でリリースしたリースリング。INAO の規定で 3 年間 AOC 申請を行わないとアペラシオンが剥奪されてしまうため、今回は AOC を継続するために一時的にアペラシオンを申請した。ガングランジェによると、2024 年は久しぶりに清涼感を備えた、本来のアルザスらしいスタイルに仕上がった品質的な当たり年だったとのこと。醸造において、この年は全体的に酵母の勢いが弱かったが、幸いボラティルの上昇や発酵のスタッグは見られず、ゆっくりと着実に発酵を完了させることができた。出来上がったワインは、香り・飲み心地・エレガントさの三拍子が揃い、爽やかで上品な味わいに仕上がっている！滋味深く染み入るような優しい風味に、一度飲み始めると止まらなくなる中毒性があり、個人的にもケースで買い占めたいほど魅力あふれる一本だ！

AC アルザス・ゲヴュルツトラミネール 2024（白）

前年は敢えて AOC を申請せず、VdF として品種を名乗る代わりに、畑でも見られる鳥の Le Geai（カスケ）をキュヴェ名にし、リリースしたゲヴュルツトラミネール。INAO の規定で 3 年間 AOC 申請を行わないとアペラシオンが剥奪されてしまうため、今回は AOC を継続するために一時的にアペラシオンを申請した。2024 年は、ガングランジェ曰く、ブドウが晩熟でフェノールとアルコールがゆっくり熟した品質的な当たり年だったとのこと。醸造において、この年は自然酵母が長雨により流されてしまい全体的に少なかったが、幸いボラティルの上昇や発酵のスタッグは見られず、ゆっくりと着実に発酵を完了させることができた。出来上がったワインは、柑橘や花の香りが華やかで、ボリューム感と清涼感の両方を兼ね備えた完成度の高い味わいに仕上がっている！ジンジャーのようなスパイシーさと、染み入るようなエキスとの間に心地よいメリハリがあり、飲めば飲むほどワクワクするような魅力がある！リースリング同様、2024 年のジェネリックは総じて欠点がなく、上品で清涼感のある本来のアルザスらしいスタイルが全開で、今飲むにはまさに最高の状態に仕上がっていると言える！

AC アルザス・リースリング・シュタイネール 2024（白）

石灰の結晶であるアラゴナイト（炭酸カルシウム）のテロワールが特徴のグラン・クリュ畑「シュタイネール」。シュタイネール・リースリングの畑はわずか 25a しかなく、霜や雹、病害、虫害、獣害など毎年何かしらの被害を受けやすいため、まとまった量や十分に状態の良いブドウを収穫することが難しく、普段はアッサンブラージュに回されることが多い。そのため、ガングランジェのキュヴェの中でも極めてレアな存在とされるこのリースリング・シュタイネールが、今回 11 年ぶりに単体でリリースされることとなった。今回、単体で仕込むに至った理由について、ガングランジェは「シンプルに収穫したブドウの状態が良かったから」と語っていて、仕込むからには完璧なブドウであることにこだわる姿勢がうかがえる。また、この年はブドウに冷涼感のあるミレジムだったため、その特徴を損なわないよう醸造ではフードルを使わず、清涼感を生かすべく発酵・熟成ともにステンレスタンクを選択した。出来上がったワインは、白い花が香るリースリングらしい華やかさと、透明感のあるミネラルエキスが五臓六腑に染み入るようなフィネスを備えた味わいに仕上がっている！緻密でチョーキーなミネラルと酸のバランスも秀逸で、まさにダシのような「沁み入る感」があり、いつまでも飲み続けたくなる最高の逸品だ！

AC アルザス・ピノグリ・シュタイネール 2024（白）

2024 年のピノグリ・シュタイネールはガングランジェの自信作！前年の 2023 年は雨が少ない太陽の年で、厚みとパワフルな味わいが特徴だったのに対し、2024 年は反対に雨が多く、ブドウのフェノール成熟がゆっくり進んだ結果、よりエレガントでしなやかなスタイルに仕上がった。醸造は、酵母の勢いが弱く発酵に少し時間を要したものの、途中でスタッグすることなく着実に最後まで発酵を完了させることができた。出来上がったワインは、フルーティーでエネルギッシュな果実味に、酸とミネラルが心地よく調和し、メリハリのある上品な味わいに仕上がっている！口に含むたびにチョーキーな石灰のフレーバーがふわりと鼻に抜け、緻密で洗練されたミネラルが、グラン・クリュ・シュタイネール特有のカルサイト（炭酸カルシウム）のテロワールをダイレクトに感じさせる！これぞ、Vin Vivant（生きたワイン）の躍動感とフィネスを併せ持つ、真のグラン・ヴァンと言える一本だ！

VdF ピノノワール 2025（赤）

2025 年は本来豊作が期待されていたのだが、収穫直前から長雨が続いたことで腐敗が進み、最終的に 6～7 割のブドウを厳格な選果で捨てざるを得なかった。そのため前年同様、収量を補うために今回もシュタイネールの若木に加え、サンシュタインの古樹のピノノワールが約 3 割アッサンブラージュされている。醸造は、腐敗の影響を受けないようマセラシオンの抽出を短く切り上げ、果実味のフレッシュさを重視した。出来上がったワインは、みずみずしい果実味がチャーミングでジューシーな味わいに仕上がっている！ガングランジェによれば、シュタイネールとサンシュタインをアッサンブラージュしたことで、ライトで線の細い果実味にバランスの取れた旨味の厚みが加わったという。確かに酒質はヴァン・ド・ソワフだが、ピュアなエキスに溶け込む果実の甘みと旨味がしっとりと広がり、キュートな酸とのバランスも絶妙！早い段階から楽しめるとても魅力的な一本だ！

ミレジム情報

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。

2025 年は、春の早い段階からブドウの成長が一気に進んだ、例年にないスピード感のあるミレジムだった。冬は寒さがしっかりとあり、雨量も十分で、畑は健全な状態で春を迎えた。だが、春に入ると一転して雨が少なく、乾燥した温暖な天候が続いた。そのおかげで芽吹きは例年よりかなり早く、開花も問題なく進

んだ。6 月終わりから強烈な日照りと猛暑に見舞われ、そのまま収穫まで続いたため、一時は水不足によるストレスが心配された。だが、幸いヴォージュ山脈から流れる夜間の涼しい風による昼夜の寒暖の差がブドウを救い、酸をしっかりと保ちながら成熟が進んだ。また、7 月の雷雨により土壌の水分が最低限保たれたこともあり、ブドウは疲弊することなく一気に完熟へ向かった。だが、収穫直前の 9 月初めに長雨が降り、その影響でピノノワールをはじめ多くのブドウが腐敗による厳格な選果を余儀なくされた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

9 月下旬、今回リリースするワインの情報収集と今年の収穫状況を聞くためにドメーヌを訪れた。ガングランジェによると、2026 年は日照りと猛暑による極度の水不足に悩まされ、収穫も 8 月 18 日スタートとドメーヌ史上もっとも早く、気候的にはきわめて特異なミレジムだったという。まわりの生産者が酸の減少やアルコール上昇を恐れて次々と収穫に取り掛かるなか、ガングランジェはペティアン用のブドウを収穫した 8 月 18 日以外は、たとえアルコール度数が高くなろうともブドウのフェノールが十分に熟すまで待つという選択肢をとった。それでも収穫が終わったのは 9 月 15 日で、例年なら収穫のスタート日に当たる時期にすでに終了してしまうという、異例の早さだったという。



（写真①）今年購入した新しいフードルの前で発酵中の 2026 年のワインを試飲

発酵中のワインを一通り試飲させてもらったが、確かにどれもボリューム感があり、太陽を感じさせる力強さがあった。（写真①）一方で味わいは決してフラットではなく、意外にも味わいにはっきりとした輪郭があることに驚かされた。「畑が良ければ、今年のように暑い年でブドウの酸が落ちてもまったく気にする必要はない。とにかくブドウがしっかり完熟するまで待つことが重要だ」と語るガングランジェ。これはいとこのブリュノ・シュレールの教えによるものだそうだが、ワインの味わいにとって本当に重要な酸はリンゴ酸ではなく酒石酸であり、今年のように酸の落ちが早い暑い年であっても、しっかり管理されたヴィエーユ・ヴィーニュやテロワールの良い畑であれば、完熟してもブドウは意外と酒石酸をしっかりと残すのだという。だが、多くの生産者はブドウに自信がないため、完熟よりもリンゴ酸が落ちてしまうことを心配し、リンゴ酸を残すために未熟なまま収穫してしまう傾向があるのだという。「現在の流行りとしてナチュラルワイン生産者の多くが早摘みを好む傾向があり、気候変動とともに骨格のあるワインがどんどん少なくなってきている」と、彼は嘆いていた。

ガングランジェのワインは、今のところ発酵も順調に進んでいるようで、このまま問題なく発酵が終わることを期待しているが、一方で、早摘みを行う生産者の気持ちもよく理解できるため、彼の考えを聞きながら少し複雑な心境にもなった。なぜなら、やはり生産者にとって暑い年の最大の懸念は、発酵の停滞によってボラティルが上昇してしまうことであり、特に亜硫酸を使用しない生産者にとっては、リンゴ酸はある意味ワインをバクテリアから守る天然のバリアのような存在でもあるので、早摘みをしてリンゴ酸を確保しつつアルコール度数を低く抑え、発酵停滞のリスクを避けるという判断は、見方によっては非常に合理的だと思うからだ。その結果として欠点なく美味しいワインができるのであれば、それはそれで十分にアリだと個人的には思ってしまう。

とはいえ、昨今のガングランジェのワインは驚くほど美味しく、また心に響くものが多く、彼の言葉には自信と十分な説得力を感じる。だが、実際に過去を振り返れば、彼もワイン造りが難しい時期があった。今に至る考えも、過去の苦しい試練を乗り越え、試行錯誤を重ねた末にたどり着いた結論なのだろう。いずれにせよ、2026 年のパワフルなワインがこれからどのように進化していくのか、今から楽しみだ。

2026 年の試飲を終え、次に今回リリースされるワインの試飲と情報収集に取りかかった。…と、その前に、ガングランジェから開口一番、重大な知らせがあった。なんと、彼の口から出たのは「AOC 申請の完全撤退」という言葉だった。彼によると、最近 INAO のコントロールがドメーヌに入り、2025 年ヴィンテージのワインのほとんどが VdF（Vin de France）であったことが原因で、どうやらさまざまな不都合が生じたようだ。今回告げられた中で一番衝撃だったことは――「今後 VdF では、あのアルザス特有のフルート型ボトルが使用できない」――ということだった。INAO からは、すでに瓶詰め済みのワインについては免責されるものの、これから瓶詰めするワインに関してはアルザス瓶の使用を一切禁止すると、強く釘を刺されたようだ。

瓶詰を間近に控えているキュヴェを多く抱えるガングランジェ。苦肉の策として、彼のイタリアのインポーターに相談し、とりあえずイタリアのフルート型のボトルで乗り切るようだ。（写真②）写真に写る右の色の深いボトルがイタリア製。正直見た目では違和感がなく、むしろオシャレで、左のアルザスボトルよりも強度がありそう。だが、問題は価格。実際、高級なアルザスボトルの 1.5 倍高いのだそうだ。当面はガングランジェがコストを負担するとのことだが、今後瓶代などの経費が重荷にならないかが心配だ。



（写真②）左側がアルザス瓶、右側が今後使用するイタリア瓶

そして次に驚かされたのが、エチケット表記に関する規則だった。VdF では「シルヴァネール、リースリング、ゲヴュルツトラミネール」などアルザス固有の品種名を記載できないことは知っていたが、今回は「畑の区画名まで名乗ってはいけない」と INAO から指導されたようだ。つまり、グラン・クリュの Steiner はもちろん、Bihl や Schneckenberg、ジェネリックの Lerchenberg、Mettla までも、今後はエチケットに明記できなくなるという。「今はまだ何も名前が思いつかないが、これからは例えば Steiner を Calcaire S（石灰＝Calcaire と Steiner の頭文字を合わせた名称）とか、リースリングと石灰を掛け合わせた Calcaire R のような名前にするしかない、かもしれない」と、ガングランジェは語った。これは、私たち販売する側にとっても一大事だ。そうでなくてもアルザスはキュヴェの種類が多く複雑なのに、ここにさらに新しい名前が増えるとなると、少しややこしい話になる。

この一連の VdF を発端とする問題について、率直な話「毎年 AOC を申請すれば解決するのでは？」と単純に思ってしまうのだが、だが実際そこは一筋縄ではいかない INAO という組織の闇の部分があるのだそうだ…。元々、SO２無添加のナチュラルワインに対して否定的な姿勢を崩さない INAO だが、最近はさらにナチュラルワインの AOC 申請が通りにくくなってきているようだ。ガングランジェの見解によると、一番の問題は、アルザスの INAO の審査メンバーが第三者機関ではなく、各村の地元で権力を持つワイン生産者たちで構成されているという点にあるらしい。つまり、ナチュラルワインに対する審査がとりわけ厳しくなる構造的な理由が存在しているということだ。「グラン・クリュは未だに残糖がないと申請が下りず、ボラティルが少しでもあれば“アノマリー”と判断されて却下される。素直に飲んで美味しいワインであっても、AOC が求める“らしさ”に沿っていなければ申請は通らない。アルザスに誇りを持ち、これまで何年も INAO に迎合してきたが、今回のコントロールの対応でついに私自身の堪忍袋の緒が切れた」と、彼は悔しさをあらわにしていた。

ガングランジェのワインはアルザスボトルが当たり前だと思っていた中、この様な状況になっているとは想像をしていなかった。今回ガングランジェの話を聞いて、あらためてアペラシオンにおけるナチュラルワインの立ち位置の難しさを痛感した。我々は、形式ではなく美味しさを追求するガングランジェをこれからも支えていくつもりだが、この問題、どうにか少しでも解決の方向へ向かってくれないものだろうか…。

（2026.9.24 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