

Mathilde et Yves Gangloff

マチルド・エ・イヴ・ガングロフ

世界が憧れる、北ローヌのカルトドメーヌ。ギガルのシャトー・ダンピュイで経験を積んだイヴ・ガングロフが築き上げた名門。コート・ロティの伝統を尊重しながら、透明感と緊張感を極限まで追求したワインは、VinousやWine Advocateをはじめとする評価誌から絶賛され、今や入手困難な北ローヌのトップ生産者として確固たる地位を築いている。

コート・ロティは、ローヌ川右岸に広がる急峻な花崗岩質の斜面から生まれ、北ローヌ最高峰の赤ワイン産地として知られている。畑は場所によって傾斜60度を超えるほど急で、細い石積みのテラス上に植えられている。この地で生まれるシラーは、スパイスや黒系果実、スマレを思わせる複雑な香りと、シルキーで繊細なタンニンを備えたワインを生み出す。そのようなコート・ロティの伝統的な魅力を表現し、透明感と緊張感、そして土地本来の個性を追求するスタイルによって世界中の愛好家や評論家から熱狂的な支持を集めた生産者がガングロフである。北ローヌを代表する生産者であるガングロフは、コート・ロティとコンドリュウを語る上で欠かすことのできない存在である力強く濃密なスタイルとは一線を画し、透明感と緊張感を重視したワイン造りを貫いてきた。当主イヴ・ガングロフはアルザス出身。1970年代末に北ローヌへ渡り、ギガルが手掛けるシャトー・ダンピュイで経験を積んだ。その後、妻マチルドとともにブドウ栽培をスタートし、当初は大手メゾンへブドウを販売していたが、1987年ヴィンテージよりワイン生産を開始。瞬く間にその品質の高さが話題となり、現在では北ローヌ屈指の入手困難なドメーヌとして知られている。

畑はコート・ロティ、コンドリュウ、サン・ジョセフに位置し、急斜面の花崗岩土壌の畑を中心に構成される。栽培は極めて丁寧で、畑作業から収穫に至るまで多くを手作業で実施。完熟を待ちながらも過熟果実は厳格に除去し、健全でフレッシュなブドウのみを使用する。赤ワインではヴィオニエを少量混植する伝統的なコート・ロティのスタイルを守り、ヴィンテージによってはほぼ全房発酵を採用。また、収量を追うことなく、土地本来の個性と繊細なニュアンスを表現することを最優先としている点もガングロフの特徴である。フレッシュさ、透明感、ミネラル感を備えた果実表現を重視、テロワールを忠実に映し出す栽培を追求している。

醸造では自然酵母による発酵を行い、人的介入を最小限に抑えたアプローチを採用する。抽出は過度に行わず、シラー本来のしなやかさと芳香を引き出すことを重視。熟成には新樽も使用するが、その影響がワインを支配しないよう細心の注意が払われている。樽による装飾ではなく、ブドウと土壌由来の個性を純粋に表現することが目的である。コート・ロティはスモーク、黒オリーブ、スマレ、ペーコンを思わせる複雑なアロマを備えながらも驚くほどエレガントで、コンドリュウはアプリコットや白桃、白い花の香りに加え、花崗岩由来のミネラル感と塩味を感じさせる。どのキュヴェにも共通するのは、濃密さよりも透明感、パワーよりも緊張感を重視したガングロフならではの美学である。

その実力は世界的評価誌からも絶賛されている。Vinousでは「北ローヌで最も魅惑的かつエレガントな生産者のひとり」と評され、Wine Advocate、Jancis Robinsonでも一貫して高得点を獲得しており、伝統的な北ローヌの魅力を現代に伝える存在として高い支持を集めている。中でも、キュヴェ「コート・ロティバルバリン」は、コート・ロティを代表する一本として、著名なワイン評論家からの高い評価や、Decanter誌で100点を取得するなど、世界的な評価を獲得しているまた、毎年1月にアンピュイで開催されるワインサロンでは、ガングロフのブースにはヨーロッパ中から愛好家やプロフェッショナルが集まり、長蛇の列ができることでも知られる。派手さではなく、土地と時間が生み出す複雑さを追求するガングロフのワインは、今なお多くの評論家やファンにとって憧れの存在であり続けている。



サン・ジョセフ ブラン

2024 St. Joseph Blanc

限定 希望小売価格 ¥13,800

- 産地：St. Joseph
- 品種：ルーサンヌ、マルサンヌ
- 醸造・熟成：300L オーク樽(新樽25% & 2-4年樽)発酵、12ヶ月熟成
- 評価：-

サン・ジョセフ北部、コンドリュウに近いリュウ・ディペローの急峻な南東向き斜面に位置する1.5haの畑から造られる。標高300mに広がるこの区画は、2007年にイヴとマチルドが取得したもの。伸びやかな酸とミネラルが全体を引き締め、緊張感のある仕上がり。果実味には旨味を伴うセイヴォリーな要素が感じられ、豊かな表現力と繊細なバランスを備えた味わいが魅力の一本。



コンドリュウ

2024 Condrieu

限定 希望小売価格 ¥21,500

- 産地：Condrieu
- 品種：ヴィオニエ100%
- 醸造・熟成：300-500L オーク樽(新樽約30% & 2-5年樽)発酵、12ヶ月熟成
- 評価：-

リュウ・ディシェリーとボネットに位置する南東向きの畑のブドウを使用。若いうちから非常に魅力的な味わいを見せ、特に瓶詰め後1〜2年はヴィオニエならではの華やかな果実味と芳香を存分に楽しめる。一方で熟成ポテンシャルにも優れ、好みによっては10年程度の熟成により、さらなる複雑さと奥行きを備えた味わいへと発展する。若さの華やかさと熟成による深みの両方を楽しめる、コンドリュウの魅力を実感した一本。



コート・ロティ バルバリン

2023 Cote Rotie Barbarine

限定 希望小売価格 ¥21,000

- 産地：Cote Rotie
- 品種：シラー、ヴィオニエ
- 醸造・熟成：ステンレスタンク発酵、バリック(新樽および2-4年樽)22ヶ月熟成
- 評価：-

コート・ロティ南部のリュウ・ディ、テュバン、モラルール、コンパールに広がる南東向きの急斜面の畑から造られる。主にコート・プロンドの花崗岩土壌に由来し、コート・プリュヌの片岩土壌と比べて、より繊細でしなやかな果実味を備える。若いうちからその魅力を発揮し、豊かな果実味とエレガントな質感を楽しめるスタイル。コート・プロンドらしい華やかさと親しみやすさを備えた、早い段階から楽しめるコート・ロティ。



コート・ロティ セレーヌ・ノワール

2023 Cote Rotie Sereine Noire

限定 希望小売価格 ¥30,700

- 産地：Cote Rotie
- 品種：シラー100%
- 醸造・熟成：ステンレスタンク発酵、バリック(新樽60% & 2-4年樽)22ヶ月熟成
- 評価：-

コート・ロティ南部のリュウ・ディ、モラルールおよびロジエに位置する複数の急斜面の畑から造られる。一部には樹齢90年を超える古樹が植えられており、凝縮感と深い複雑性を備えたブドウを生み出す。力強さを備えながらも引き締まった骨格と洗練されたエレガンスを感じさせる仕上がりで、伝統的なコート・ロティの魅力を残すことなく表現したガングロフを象徴するキュヴェ。

