

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°55 レイナルド・エオレ

生産地方：オルレアン

新着ワイン 6 種類♪

VdF リヴ・ドロワット 2012 (白)

2012年は寒害と霜の被害により収量は例年の40%減。シャルドネは厳しい年にもかかわらず他の白ブドウに比べて果実のボリュームがあったので、結果的に熟成に36ヶ月を要している！テール・ド・シリス同様に、アルコール度数がそれほど高くないのに洗練された旨味がたっぷりと詰まっている！余韻にリヴ・ドロワットの特徴であるシングルモルトウイスキーのようなスモーキーフレーバーは健在で、開けて1週間経ってもワインはまったく落ちることがない！

VdF テール・ド・シリス 2012 (白)

リヴ・ドロワット同様の理由で収量は例年の50%減。日照量の少ない年だが、収量が少なかった分アルコール以外の要素が凝縮しとてもミネラリーなワインに仕上がっている！レイナルド曰く、果実のボリュームが少なかったため、熟成でミネラルを十分引き出すことができたとのこと！

VdF アティピック 2015 (赤)

2015年は、日照量に恵まれた年だが、水不足で成長にブレーキがかかったことと、収穫中に雨が降ったことにより、結果的にアルコール度数のそれほど高くないライトでエレガントなワインに仕上がった！赤い果実の香りの中にオレンジのような柑橘系の香りがあり、味わいも透明感のある旨味が染み入るように優しく広がって行く！薄ウマなヴァン・ド・ソワフ的軽快さが楽しくも、その奥に秘められたエネルギーが感じられる！

VdF ア・コントロール・クーラン 2014 (赤)

2014年は、ミルデューとスズキの被害により収量は例年の50%減…。前年は全房で仕込んでいるが、スズキにより酸敗したブドウを厳格に選果するため除梗を行っている。マセラシオンは何も手を施さず15日間と前年よりも倍長く時間を取り、ゆっくり抽出するよう心掛けた！その結果、ワインは果実味に輝きがあり、ダシの効いたエレガントな味わいに仕上がっている！

VdF リヴ・ドロワット 2012 (赤)

リヴ・ドロワット白同様に寒害と霜の被害により収量は例年の50%減…。日照量には恵まれなかったが、収量が少ない分アルコール以外の要素が凝縮したおかげで、輪郭のはっきりとしたフィネスのあるエレガントなワインに仕上がっている！レイナルド曰く、3年の樽熟を経て、ワインは今まさにミネラルが表に出てきている！

VdF ランスミ・デュ・ヴィラージュ 2011 (赤)

2010年同様にワインはスマートかつ果実味にフィネスが感じられる！彼曰く、出来立てのワインはリヴ・ドロワットよりも男性的で素朴だが、3年の樽熟によりカベルネフラン、コー、ガスコンの角が取れ、最終的にピノやガメイと果実味が一体化し、リヴ・ドロワットよりも味わいに奥深さが出てきているとのこと！今飲んででも十分エレガントでとても美味しいが、もう少し寝かせてみたいワインだ！

ミレジム情報 当主「レイナルド・エオレ」のコメント

2011年は、一般的にブドウの成長サイクルが早まった年と言われているが、私のところはむしろ例年通りの収穫スタートだった。4月中旬に一部の区画が霜の被害に遭ったが、その後の開花は全て順調だったので、収量が大きく落ちることはなかった。7月は雨が多かったが、事前に病気対策を行っていたので、うまく乗り切ることができた。収量は平均 30 hL/ha。ブドウの品質的には、とてもバランスが良くきれいな酸が乗った年だった。

2012年は、収量が60%減とかつてないほど厳しい年だった。2月にマイナス10度以下に気温が下がる日が数日続いたために、若木や植樹したばかりのブドウ樹の約5000本近くが寒害に遭い、25%収量が落ちた。その後、4月中旬に再度霜の被害に遭い、この時点で約50%近く収量が落ちることが確定した…。5月から6月にかけては、気温が上がらず長雨が続いたため、一部開花時に花ぶるいの被害があったが、病気については、すでに多くのブドウが欠けていたため、畑は常に風通しが良く、ほとんど影響がなかった。夏から秋の収穫期にかけても天候が安定しなかったが、幸いひとつのブドウの木に対する房が少なかったおかげで、全てのエキスが少くないブドウに集中し、最終的には酸、糖分、タンニン、ミネラル全てのバランスが取れた質の高いブドウを収穫することができた。

2013年は、ブドウの糖度が低く酸が際立って高い年だった。ミレジム的には2012年同様に非常に厳しい年だった。4月中旬と5月終わりに2回霜の被害に遭い、この時点で収量が30%落ちてしまった…。その後も気温の上昇しない不安定な天候は続き、ブドウの成長サイクルは大幅に遅れた。夏に入っても雨が止まず、畑ではミルデューが猛威を振るい始めた。最終的に収量は50%減…。9月に入り天気は落ち着いたが、ブドウの熟しを待った影響で、腐敗果が蔓延し始め、収穫時は厳格な選果を強いられた。

2014年は、9月の天候に助けられた奇跡のミレジムだが、赤はショウジョウバエのスズキの被害にあった。春は霜の被害もなくスタートはとても順調だった。だが5月に入り天気は一転、雨が多く気温の上昇しない不安定な天候が続いた。6月の開花時期も寒かったためカベルネフランやコー、ロモランタンなど晩熟品種に花ぶるいが見られた。夏に入っても湿度の高い不安定な天候が続き、畑ではミルデューや黒痘病が猛威を振るい始めた。8月から天気は一時的に回復し、病気の勢いも収まったが、中旬から再び雨の多い日が続く、よりパワーを増してミルデューが猛威をふるい始めた。8月の終わりの時点でブドウは未熟のまま…このまま行くと2014年は大凶作と誰もが心配をした。だが、9月に入り天候は奇跡のような回復を示した！夏が2ヶ月ずれたかのような快晴と暑さが収穫終わりまで続き、結果的に未熟だったブドウも収穫までには成熟を間に合わせる事ができた！一方で、ピノノワールやガメイなど皮の薄い品種がスズキの被害に遭い、結局早熟の赤のほとんどは厳しい選果を余儀なくされた…。

2015年は、白の当たり年だった。春のスタートは雨が多く涼しい気候で、発芽もやや遅れていたが、5月に入ってから雨の降らない乾燥した天気が8月いっぱいまで続いた。夏は40℃を超える猛暑もあり、水不足のブドウは途中バテ気味になり、成長にもブレーキがかかった。房の大きさは例年よりも小さく、果汁が十分に取れないリスクがあった。だが、9月の初めに適度な雨が降ってくれたおかげで、ブドウも息を吹き返し、成熟にもアクセルがかかった。結果的に、白は潜在アルコール度数の高い完熟したブドウが採れたが、後半から天気が崩れ、赤の晩熟のブドウはほぼ雨の中での収穫となってしまった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

いや～皆さんにここで訂正のお詫びをしなければならないのですが、レイナルドのワインはSO₂の直接添加はなく、無添加と言うべきワインでした！（過去のエクセル情報はすべて添加となっています）

以前から「レイナルドのワインは、SO₂を数回添加している割にはやけにトータルの数値が少ないな…」と、分析表を見て思っていたのだが、今回の訪問でその真相が分かった。彼は、今までSO₂添加のタイミングをマロラクティック発酵終了後、そしてスーティラージュを行った後と私に教えてくれていたが、実際のところは、液状のSO₂をワインに直接添加しているのではなく、いわゆる樽の消毒のための硫黄燻きをSO₂添加として数えていたのだった！

彼のワインは樽での熟成期間が長く、時には3年熟成させることがざらだ。その間1年に1回澱引きを行うが、その都度軽く硫黄を焚いて消毒した樽にワインを入れなおす。その量は、毎回1樽換算で硫黄の量は5 mg/L。だが、硫黄焚きの場合、5 mg/Lと言っても実際は煙なので直接添加よりも希釈性が高く後に残りにくい！（ちなみに、今回リリースするワインも、白はトータル20 mg/L強、赤は10 mg/L前後という結果だ！）彼自身も、2004年につくった最初のワイン以来、液状のSO₂はワインに一切添加はしていないとのこと！

「私はSO₂を直接ワインに添加することには基本的に反対の立場だ。なぜなら、ブドウが健全であれば、ワインに問題は起きないと信じているからだ。だが、樽は別だ。特に古樽は、空の時は悪いバクテリアが繁殖するリスクが高くなる。その繁殖を予防するために硫黄を焚くのだが、結局間接的にワインがSO₂に接してしまうことは事実であるので、自分からSO₂無添加とは言わない」と彼は言う。理想のワインを完成させるために、長期間の樽熟成は不可欠であり、また健全に熟成させるためには樽の殺菌も欠かせないということなのだ。サンスーフルの生産者であっても、汚染のリスクがあるため、樽の硫黄殺菌は怠らず、その作業の頻度とタイミングによっても異なるだろうが、それが分析の結果にも少なからず反映されてくる。

これまでSO₂を直接ワインに添加していなければ、SO₂無添加と資料に書いてきたので、これから、レイナルドのワインはSO₂無添加として紹介して行くことにします！

(2016.9.23.ドメーヌ突撃訪問より)

誰の群れにも交わらない！」俺流で唯一無二のワインを追求する孤高の天才！

レイナルド・エオレ

生産地

オルレアンからロワール川の左岸に沿って西へ 15 km ほど下ったところに、ルイ 11 世が埋葬されたバジリカ大聖堂のあるクレリ・サン・タンドレ町がある。その町の外れにレイナルドの小さなカーブが存在する。

畑の総面積は 2 ha。ロワール川を挟んで小さな畑を 6 区画所有する。アペラシオンの際には AOC オルレアン、2006 年に新しく認定された総面積 150 ha ほどの小さな区域だが、セパーージュのアッサンブラージュや醸造方法がアペラシオンと馴染まないため、レイナルドのワインは AOC の申請をせず全て VdF で仕込んでいる。土壌は、ロワール左岸はワインに硬質かつ真っ直ぐなミネラルを与えるシスト土壌、右岸はシストに加えて、ふくよかでアロマが高く深みのある味わいを生む石灰質・粘土質が多く含まれる。大きく 2 つ異なるテロワールがそれぞれ特徴豊かなワインをつくりだす。

気候は西から来る海洋性気候と東の半大陸性気候の両方の影響を受ける。冬に雨が多く、夏も比較的湿度があり、1 年を通じて寒暖の差が少なく気候が穏やかなのが特徴。

歴史

オーナーのレイナルドは、祖父がブドウ栽培を行っていたが、家系的にはワイナリーとは無縁の環境で幼少期を過ごした。高校を卒業後、会計士を目指すために会計簿記の学校に通い、同時に会計事務所で研修をしていた。この当時はまだワインにあまり興味がなかったレイナルド。だが、彼が 21 歳の時、今は税関で働く友人から何気なくフランス映画俳優ジャン・カルメが著作のフランスワインガイドをプレゼントされ、彼自身俳優ジャン・カルメのファンだったこともあり、その本がきっかけでワインの世界にどっぷりのめり込む。以来、彼は会計の勉強よりもワインの勉強に時間を費やすようになる。ワインの世界に入る前からビオの食品など食べ物に気をつけていた彼は、この頃ガイドの中で紹介されるワインよりもむしろクロ・ロッシュ・ブランシュ、クロ・デュ・テュエ・ブッフ、レ・カイユ・デュ・パラディなど、トゥーレーヌの自然派ワインを好んで愛飲していた。1997 年、会計学校を卒業後、親の反対を押し切り、サン・テミリオンにあるワイン学校 (BTS) で 2 年間栽培と醸造を学ぶ。そして、1999 年、BTS 卒業後 1 年間ニューイ・サン・ジョルジュのドメーヌで従業員として働く。ワインの世界を知り始めた時から自らのワイナリーを立ち上げる決心をしていた彼は、その後、立上げの準備のために地元のクレリ・サン・タンドレに戻る。2000 年、地元のワイン農協で働きながら同時に立上げ準備を進め、2004 年ドメーヌをスタートする。同時に、当時からレ・カイユ・デュ・パラディの良き個人顧客でクルトワとも親しい間柄だったレイナルド。2005 年に「自らのドメーヌと掛け持ちしながら従業員として働かないか？」というクルトワからのオファーがあり、それを快諾し、現在ドメーヌとレ・カイユ・デュ・パラディの従業員の二足のわらじを履く。

生産者

レイナルド・エオレは現在 2 ha の畑を一人で管理している。同時に週 3 日はレ・カイユ・デュ・パラディの責任者として働いている。彼自身のモットーは「ブドウのもつミネラルとフィネスを最大限ワインに反映する」とことと「ユニークであること」で、彼の赤ワイン「L'Insoumis」のエチケットに描かれる黒い羊に象徴されるように、性格的にはグループに属するのを好まない一匹狼的なところがあり、彼のワイン哲学にもその独特の世界観が色濃く表れている。影響を受けたワイン生産者は、栽培面でクロード・クルトワひとりのみ。醸造面は自らの舌とセンス、そして経験を信じて独自のスタイルを編み出す。趣味は料理と読書。ちなみに得意料理はキノコを使った煮込み料理。彼にとって料理を美味しく作るとうする情熱とワインを美味しくつくろうとする情熱は等しく同じのこと。

レイナルド・エオレの+a情報

<もっと知りたい畑のこと>

土壌：シスト、石灰質・粘土質

総面積：2 ha

品種：シャルドネ、ソーヴィニヨン、ロモランタン、ムニユピノ、ピノノワール、ガメイ、ピノムニエ、カベルネフラン、コー、ガスコン

樹齢：10~30年

剪定方法：ギュイヨ・サンプル（垣根仕立て）

生産量：赤、白共に20~35 hL/ha

収穫方法：収穫者7人前後で手摘み。畑で房レベルの選果。

ビオの認証：なし

<もっと知りたい醸造のこと>

醸造方法：赤はセミ・マセラシオンカルボニックもしくはトラディショナル&樽熟成、白は樽内醗酵&熟成、泡はクレマン方式のペティアンナチュレル。

- 赤は、熟すタイミングの同じ健全できれいなブドウを同時に収穫。その後除梗し（ブドウが完璧で梗が熟した時は全房）ブドウをそのままファイバースタンクに入れて、密封のままマセラシオン。発酵と抽出を促すために時々ルモンタージュを行うが、基本的にはマセラシオンは密封のままあまりタッチしない。デキュヴァージュ後フリーランとプレスワインをアッサンブラージュ。この時点で他のワインとのアッサンブラージュすべきものはアッサンブラージュを行う。古樽に移して熟成。熟成途中のスーティラーージュの時に SO₂ を少量添加。再び樽にワインを戻し熟成。熟成終了後、再びスーティラーージュを行い、タンク内で少しワインを落ち着かせ、その後瓶詰め。（瓶詰め日は月のカレンダー参照）
- 白は、熟すタイミングの同じ健全できれいなブドウを同時に収穫。その後ブドウを房ごとバスラン圧搾機にかけプレスをする。（プレス時間は3~4時間）プレスしたジュースを24時間かけてダブルバージュ。澱を除いたジュースを古樽へ移し自然発酵。そのまま古樽で熟成。熟成途中のスーティラーージュでワインをアッサンブラージュし、SO₂ を少量添加。再び樽にワインを戻し熟成。熟成終了後、再びスーティラーージュを行い、タンク内で少しワインを落ち着かせ、その後瓶詰め。（瓶詰め日は月のカレンダー参照）
- 泡は、熟すタイミングの同じ健全できれいなブドウ同士を収穫後、そのままブドウを房ごとバスラン圧搾機にかけプレスをする。（プレス時間は3~4時間）プレスしたジュースを24時間かけてダブルバージュ。澱を除いたジュースをファイバータンクに移し自然発酵。1年タンクでワインを熟成させる。蔗糖の代わりに、翌年の発酵中のジュースをティラーージュとして加えて瓶詰め。1年の瓶熟を経た後、デゴルジュマンをし、同じワインを付けたす。

酵母：自然酵母

発酵期間：赤はファイバータンクで1週間~3週間。白は古樽1ヶ月前後。

熟成方法：赤白共に古樽（225 L、400 L）

SO₂ 添加：赤も白も熟成中のスーティラーージュで5 mg/L単位のSO₂を添加。泡はSO₂無添加。

フィルター：白も赤も泡もノンフィルター。

ちょっと一言、独り言

私が初めてレイナルド・エオレのワインに出会ったのは2012年10月23日。急逝したクリスチャン・ショサールの代わりに急きょ収穫の指揮を執ったナタリーを手伝うために、40人近くのヴィニョロンがモルティエの収穫に集まった時のことだった。収穫終了後、カーヴの前にテーブルを並べ、各自が持参したワインや食べ物でちょっとした宴会が催されたのだが、その時に見かけないエチケットの赤ワインが1本あり、興味本位で一口飲んでみたのだが、飲んだとたんそのワインに何か直感的に感じるものがあった。L'Insoumis 2009…それがレイナルドの持参したワインだった！

早速、このワインのつくり手が気になり、まわりのヴィニョロンに聞いて回り、幸運にもその場で直接本人とあいさつを交わすことができた。ただ、この時の彼は非常にそっけなく、ヴィニョロンではない私などには全く興味がないという感じで、ナタリーとの醸造談議に熱を上げていた。私自身彼に対しては、ぶっきらぼうで少し気の難しそうな生産者という第一印象を持った。それでも彼の美味しいワインが気になり、彼から半ば強引に連絡先だけは、聞くことができた。

それから3ヶ月が経ち、ちょうどロワール訪問から家路に戻る途中、彼のドメーヌが帰り道にあることをふと思い出し、ダメもとで電話をかけてみた。時刻はすでに夜の7時半を回っていたが、意外にもすんなりと訪問をOKしてくれた。

彼のドメーヌはクレリ・サン・タンドレの町の外れ、閑散とした住宅地の中にある。元厩舎だったところを醸造所として使用しているので、お世辞にも設備が整っているとは言い難い。また、地下には昔ながらのカーヴがあるが、これも決して広いとは言えない。まさにガレージワインの延長にあるようなところでワインがつくられているのだが、ただ、乱雑さはなくきれいに整頓され清潔感には保たれていた。樽の試飲から始まり、ボトルの試飲まで結局夜の11時近くまでかかった。彼は話をしてみると、案外とても気さくで話し好きな好青年だった。試飲したワインもどれも素直に美味しい！とにかくピュアで癒されるかのように静かに体に染み入るやさしさがある。それでいてどのワインにも当てはまらない個性がある。素晴らしく高いレベルのワインに出会った喜びがそこにあった！

レイナルドのワインは基本的にノンフィルター、長期樽熟成が特徴だ。彼にとっての瓶詰め時のタイミングは、ブドウ由来の果実味が熟成によって削ぎ落とされ、果実味に隠れていたミネラルが表に出始めた瞬間で、テイastingによって判断するのだが、長い時は2年以上の熟成を要する。彼は「一般的なロワールのワインはフレッシュかつ果実味がエレガントで飲みやすいが、一方で、熟成が短すぎるために果実味の裏にあるミネラルが見えづらく、私にとっては少々暴れたワインが多い」と感じているようだ。そして彼がワインに求めるものは2つ、「ミネラル」と「フィネス」。このブドウに潜在するミネラルとフィネスをいかに引き出すかが彼の最大のこだわりである！

たとえば、彼の畑はブドウの樹の密植度を最大12600本/haまで上げている。これも、ブドウ一房一房が土壌のミネラルをよりダイレクトに吸収できるようにと考えられてのことだ！ちなみに、12600本/haはまわりのヴィニョロンの約倍に近い密植率！しかも、密植度の高い2haの畑に単一品種ではなく10種類の異なる品種が植えられている！珍しいと言うか、こんな混植見たことがない！

彼はワインづくりをオーケストラ音楽に例える。「フィネス」と「ミネラル」という音楽に向かってブドウ品種10種類の演奏者とテロワールという楽器、そして、レイナルド本人が指揮者となりタクトを振る。ブドウが良い音色を奏するために土日祝日関係なくほぼ毎日畑に出て作業をし、収穫という本番に備える。そして、収穫は彼にとっての最大のステージ！「収穫日をたった1日間違えるだけで、今までの努力が全て台無しになる！」と言うだけあって、収穫時期の集中力は生半可じゃない。毎日2回畑に出てブドウの味を見ながら入念なチェックは欠かせない。ブドウを無事に取り入れると、レイナルドの指揮によるワインのオーケストラがスタートする！彼のワインを見ていると、テロワールやミレジム頼りではなく、「こういうワインをつくりたい！」という彼の持つ明確な意思がきちんと味わいに反映されている。まさに偉大なマエストロになる器を持った男だ！

この高いレベルのワインをつくり上げる上でクルトワの影響はあるか？と彼に聞いてみたが、彼は、土お越しや散布のタイミングなど畑の仕事面で学ぶことは多くあったが、醸造に関しては全く考えが異なると答えた。「醸造は誰の影響も受けていない。自分一人で試行錯誤を繰り返してきた。私は昔からオンリーワンが好きで、誰かに指示されたりグループに属したりするのは大嫌い！だから、今でもロワールのヴィニョロンの中では変わり者として見られているのだと思う。クロードも私もオンリーワンが好きで同じ変わり者どうしだから、お互いの考え方は違っても唯一馬が合うのかもしれない！」と笑って答えた。

俺流で唯一無二のワインを追求する孤高の天才！底知れぬポテンシャルを持つ彼の成長をこれからも追って行きたい！