

～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 8 種類♪

VdF シリス・アン・ビュル 2015（白泡）

テール・ド・シリスのクレマンナチュレル！つくり方は前年同様に、2015 年のテール・ド・シリスのワインをベースに、泡をつくるティラージュに翌年のテール・ド・シリスのジュースを加えて 6 ヶ月瓶内発酵・熟成をしている！レイナルドの泡は、ガス圧が 5 気圧とシャンパーニュ並みにあるのにタッチがとても繊細！石灰のニュアンスが強く、タイトなミネラル感もあり、味わいのキレがとても良い！泡が飛んでも、そのまま上等な白ワインとして楽しめる～！

VdF シリス・アン・ビュル 2013（ロゼ泡）

前回リリースしたシリス・アン・ビュル ロゼと同様に 2013 年もベースとなるブドウはトップキュヴェ「ランスマ・デュ・ヴィラージュ」から！前回との違いは、30%ほど貴腐の付いた 2014 年のムニユピノをティラージュに使っているところだ！レイナルド曰く、前回よりも瓶熟期間が長いことで泡立ちが細かく還元香が落ち着いていることと、貴腐のムニユピノがまろやかなエキスの粘性を演出しているとのこと！

VdF リヴ・ドロワット クロ・ベル・クロワ 2014（白）

2014 年はミルデューの被害により収量は 20%減…。レイナルド曰く、前年よりも味わいはミネラリーで酸のキレも良く、まさにロワールらしいワインに仕上がったとのこと！いつものように果実味に隠れたミネラルを前面に引き出すために 30 ヶ月熟成をしている！今回はリヴ・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控えめ。前年同様に、開けて 1 週間経ってもワインはまったくヘタらない！

VdF テール・ド・シリス 2014（白）

2014 年は、酸の乗ったロワールらしいワインが出来上がったとのこと！レイナルド曰く、テール・ド・シリスは通常ソーヴィニヨンとムニユピノの主体だが、2014 年はソーヴィニヨンが花ぶるいやミルデューの影響で少なく、相対的にムニユピノの比率が高いとのこと。ワインはテール・ド・シリスらしい、クリスタルな透明感と深い旨みがあり、アフターの余韻に長く残るチャーキーなミネラル感も心地良い！リヴ・ドロワット同様に、開けて 1 週間経っても味わいがほとんど変わらないところが、レイナルドのワインのスゴイところだ！

VdF アティピック 2016（赤）

何て優しい味わい・・・♪まるで旨味の溶け込んだフランボワーズ風味のミネラルエキスを喉に流し込んでいるような心地よさがある！2016 年は霜の被害によりピノノワール、ピノムニエ、ガメイの割合が減り、相対的にカベルネフランの割合が高いとのことだが、味わ的にはガメイの薄うまワインと言った感じだ。レイナルド自身は、普段アティピックを赤ワインというよりも、むしろ白ワイン感覚で冷蔵庫に冷やしてから飲んでいるそうだ！アペリティフや最初のスターターにぴったりのワインだ！

VdF ア・コントロール・クーラン 2015 (赤)

デンマークで絶大な人気らしいコントロール・クーラン！自分も今回飲んで惚れ直したワインだ！2015 年は日照量に恵まれた年で、レイナルド曰く、収穫直前までブドウの潜在アルコール度数は高かったが、収穫中に雨が降ったことで希釈され、結局アルコールは 11 度で軽快に仕上がっている！香りはクランベリーやグロゼイユなどの赤い果実以外に、柑橘系の官能的な香りも微かにあり鼻をくすぐられる！味わいもジューシーかつチャミングで、旨味豊かな果実味がとても艶やか♪まさに今飲んで美味しいワインだ！

VdF リヴ・ドロワット クロ・ベル・クロワ 2014 (赤)

2014 年はスズキの被害により収量は 50%減…。特に、早熟のピノムニエが被害に遭ったため、ピノノワールが 70%と比率が高い。レイナルド曰く、2014 年のリヴ・ドロワットはフィネスと骨格を兼ね備えていて熟成に耐えるワインに仕上がったとのこと！確かに、最初の口あたりはチャミングだが、後からせり上がる筋肉質なミネラルがタイトな酸と合い舞って、ワインに集中力を感じる！リヴ・ドロワット 2014 年は、レイナルド至上に残るまさに傑作だ！

VdF ランスミ・デュ・ヴィラージュ 2014 (赤)

2014 年はスズキによる被害で、ガメイ、ピノノワール、ピノムニエなど早熟なブドウは 50%減収…。その他の晩熟なブドウは辛うじて大きな被害を逃れた結果、アッサンブラージュ比率は晩熟系のブドウがメインとなっている！しかし、実際のワインの味わいは、野趣味に富むというよりはむしろ上品で、ピノノワールメインのエレガントなワインを想像させる！レイナルド曰く、2 年半の熟成を経てもまだ若干ワインが硬いので、今飲むのであればジビエなど癖のある料理と一緒に、可能であれば数年寝かせてから飲んでほしいとのこと。また、開けたては微量だが若干ガスが残っていて、酸とタンニンの収斂味が強調されるため、できればカラフでガスを飛ばしてから飲んでほしいとのこと。

ミレジム情報 当主「レイナルド・エオレ」のコメント

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、雨が多く気温の上まら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…このまま行くと大凶作にもなりえたが、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ことができた！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少なく涼しい気候で、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を穫れた。収穫時期、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。

2016 年は、4 月終わりに襲った遅霜の被害以外はパーフェクトな年だった。春のスタートは例年通りだったが、4 月 27 日の早朝に気温がマイナス 6 度まで落ち、発芽したばかりのブドウの芽はほぼ壊滅した…。幸いにも 2015 年のように発芽が早かったということはなかったため、大きな被害はシャルドネ、ソーヴィニヨン、ガメイ、ピノノワールなどの早熟なブドウに留まり、ムニョピノ、カベルネフラン、コーなどの晩熟なブドウは辛うじて難を逃れた。それ以降は、5 月中旬まで雨のやまない不安定な天候が続いたが、前年の秋から水不足だったブドウ畑にとっては恵みの雨だった。6 月から雨はピタリと止み、一時は気温が 40 度にも迫る乾燥した夏日が続いた。ブドウは春に降った雨のストックでどうにか水不足に耐え、8 月終わりに降った雨で再び息を吹き返した。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① レイナルドの畑

この写真は、ちょっと古いが今年の初めにレイナルドの畑を訪れた時のものだ。(写真①) この畑にはアティピックやア・コントロール・クーランのブドウが主に植えられている。1ヘクタールに12,000本と密植率が高く、写真で見ても分かるように畝の間隔がとても狭い。土壌はシリスで、粘土のように見える部分はシリスが細かく砕かれた硅砂、そして砂利のような小石が硅石だ。レイナルドの畑は、畝ごとに異なるセパージュが植えられているのが特徴だが、その植え方にはレイナルド独自の工夫がある。例えば、このシリスの畑にはカベルネフランやコー、ガスコン、ガメイなどが植えられているが、品種自体がワイルドで個性の強いセパージュにはシリスのようなクリスタルな土壌を合わせブドウの持つ粗

野な部分を削ぎ落とし、反対にピノノワールやピノムニエのようにデリケートで繊細なセパージュには粘土質の土壌を合わせ肉付きを与えるなど、ワインの味わいのバランスをベースに品種と土壌を選ぶ工夫がなされている。「こうすることにより、年によってワインが重すぎたり、軽すぎたりというような極端な不均衡を軽減することができる」と彼は言う。もちろん、全てこの法則に合わせてブドウが植えられている訳ではないが、長期熟成に然り、アッサンブラージュに然り、彼が最も大切にしていることは、どんなミレジムでもバランスのとれたブレないワインをつくることであり、こんな畑の細部にも彼のワインに対するこだわりが見えてくる。



写真② 地上カーヴ



写真③ 地下カーヴ

次に、これはレイナルドのカーヴ内の写真だ。(写真②)のカーヴは地上部分にあり、地下にもこのような洞窟風のカーヴがある。(写真③)ちなみに、地下のカーヴは白だけに使われている。彼は、特に白においては、この2つのカーヴをワインの状態に応じてうまく使い分けている。例えば、発酵は冬を跨ぐことが多く、エアコンのない地上階のカーヴは気温がマイナス近くまで下がることもあり発酵に向いていないため、真冬でも常に10度前後の気温をキープしている地下にワインを置いて発酵させることが多い。反対に、春は地上階のカーヴの方が暖かいので、発酵やマロラクティックの調子の悪いワインは地上階に上げて発酵を促すなどの工夫をしている。また、熟成においても、酒質の弱いワインは

なるべく地下のカーヴで寝かせて、反対に酒質の強いワインは地上階で寝かせるなどうまく使い分けをしている。

「これも全て健全で安定感のあるエレガントなワインをつくるための努力であって、最新の設備がなくても、工夫次第で美味しいワインはつくれる！」というレイナルド。彼の丹念な仕事ぶりは、ワインを飲めばすぐにお分かりいただけるはずだ！そして今世界が彼のワインのスケールに気づき始めている…！レイナルドは近い将来必ずレジェンドになると確信している！！それだけの男で、それに値するワインなのだ！

(2017.10.10.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

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ヴが存在する。

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。アペラシオン的には 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ろうと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。

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つた。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は一保たれていた。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、テイスティング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」と感じているそうだ。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で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 日間遅らせるだけで、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！