2017 年 2 月吉日

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°54　ローラン・サイヤール

生産地方：ロワール

新着ワイン 6 種類♪

VdF ポップ 2015（ロゼ泡）

ローランが造る初めてのペティアン・ナチュレル！2015 年にクロロッシュから取得したカベルネソーヴィニヨンだが、ロワールのカベルネソーヴィニヨンが自分のスタイル向きではないと感じたことから、ロゼペティアンに仕上げている！レ・カプリアードのパスカル・ポテールからアドバイスを得ながら、ほんのり甘みのある泡立ち優しいペティアンを仕上げた！初めてつくったとは思えない上品な味わいは、パスカル先生の手腕とローランのセンス、どちらもお見事！

VdF ラ・ヴァルス 2015（ロゼ）

Pop と同じブドウで仕上げているスティルワインロゼのヴァルス！ちなみに、ヴァルスはワルツのフランス語。上記のポップと約同数仕込んでいる。その味わいは透き通るように心地よく、上品に仕上がったことから優雅さをイメージして「ラ・ヴァルス」と命名した！ポップと同じく残糖は 5 g/L！計らずして両方のワインが、違う醸造スタイルで自然に同じ残糖に収まり、味わいが絶妙なバランスであることに、ローランはかなり興奮気味！しかし今後はペティアンのポップ優先となる可能性が高いため、もしかしたらこれが初リリースにして彼の最後のスティルワインロゼになるかもしれない！？

VdF ラッキー・ユー 2015（白）

ローランが今までのラッキー・ユーの中で最も成功したワインと自負する白！2015 年のソーヴィニョンは、ブドウの房はたくさんとれたが、乾燥していたためブドウは果皮の割合が多くジュースが少なかった。収穫は前年よりも約 3 週間早い 8 月 30 日！ローラン曰く、2015 年は夏の日照りがあったにもかかわらずアルコール度数が 12.5%で収まったのは、途中ブドウの成長が一時的にストップしたためとのこと。ともすれば、暑さと乾燥によりアルコール度数の高いフラットで重たいワインになるリスクはあったが、成長が止まったことで結果的にバランスの良いアルコール度数と酸を確保することができた！前回同様にブドウの状態が良く、醸造も極めて順調だったので、SO_2 無添加で仕上げている！ ワインは限りなくピュアで、透明感のある旨味がぎっしりと詰まっている！これぞローランの味！

VdF ラ・ポーズ 2015（赤）

2015 年のガメイは当たり年！前年は熟成に樽とタンクの両方を使ったが、2015 年はマセラシオンから発酵熟成まで木桶タンクを使用している。ワインはとにかくまろやかで、口に入れた瞬間ビロードのような舌触りの果実がふわっと広がる！余韻も長く、静かに上がるマールのようなフレーバーがいつまでも口の中に残る！ブドウの旨味の広がりと勢い･･･鳥肌が立つほど激ウマのガメイだ！

VdF スカーレット 2015（赤）

今回初リリースのスカーレット！オフィシャルでは味わいが女性的なので、明るい響きの女性の名前を付けたとローランは言っているが、実際はハリウッド女優スカーレット・ヨハンソンにちなんでこの名前を付けている！エチケットをデザインした友人の親友がスカーレット・ヨハンソンの夫で大のワイン好きという事もあり、最初は、友人の親友を通してスカーレット・ヨハンソンに飲んでもらいたいと思ったのがきっかけだ！ローラン曰く、胡椒のようなピノドニスのスパイシーさをまろやかにするためにガメイをアッサンブラージュしたとのこと。果実味が明るくミネラルも豊富で、ブラインドであればピノやトゥルソーとも思えるような品種を超えた驚きの美味さが口の中で優しくとろける！

VdF ジョイフル 2015（赤）

今回初リリースのジョイフル！ワイン名には、ダンディなイメージのカベルネフランを「楽しく飲んでほしい！」というローランの思いがワイン名に込められている！ワインはカベルネ特有の青い香りが少なく、バラやスミレの芳香が漂い、果実のみずみずしさは秀逸！！ローランの腕が光る逸品だ！

ミレジム情報　当主ローラン・サイヤールのコメント

2015 年は、ほとんど何も苦労なくワインを仕上げたスーパーミレジム！春のスタートは雨も比較的多く涼しい気候で、発芽もやや遅れていたが、5 月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。雨が降らなかったおかげで開花もうまく行き、ブドウの病気はほとんど蔓延することがなかった。だが、夏は日照りの影響で順調に成長していたブドウもバテ気味になり、成長にブレーキがかかった。ソーヴィニョンはそのまま雨の降らない中で 8 月の終わりに収穫をしたため、果皮が分厚くジュースが少なかった。幸いピノドニスとガメイは、9 月 1 日に 30 mm の雨が降ったおかげで水不足のブドウの渇きを潤し、結果的に果汁に満たされたブドウを収穫することができた！ただ、カベルネフランは 9 月後半から天気が崩れ、雨の中での収穫となってしまった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

写真①　瓶詰めされた Pop

新しいワインのラインナップも増えて、今絶好調のローラン♪今回の訪問はちょうど2016年のペティアンナチュレルPopの瓶内二次発酵の瓶詰めが終わったところだった。**（写真①）**

（写真②）ローラン本人は 2015 年から移った新しいカーヴのおかげでワインの品質が大きく向上したと感じているため、このカーヴの写真は結構重要！以前彼はノエラ・モランタンのカーヴでワインを仕込んでいたのだが、そんなに悪いカーヴだった訳ではない。でも、当時はまだノエラの従業員で彼女のカーヴの一部を間借りしていたので、当然だがまずは彼女のワインが第一優先ということはあった。ローラン曰く「今の新しい醸造所はエアコンから排水溝、木桶タンクまで全ての施設が完璧に整っていて、本当に大らかな気持ちで仕事ができる。このワインを仕込む環境が、ワインの品質を上げたのは疑いのない事実だ！」と。

写真②　ラ・ポーズの木桶タンク

今回、カーヴ内を散策すると、色々なものが目に付く。ワインの熟成スペースにアンフォラが 2 つ置いてある。**（写真③）**ついにアンフォラデビューか！？と思ったが、実際は一壺 160 L。一つは空で、つまり 160 L しかつくっていない。品種はシャルドネ。実際、中はジュースだけで熟成前にファイバータンクでスキンコンタクトを行っている。しかし残念ながらどうやら実験的プライベートワインなのだそうだ。

写真③　160 L のアンフォラ

あと、前年と大きく変わったところは、赤は全て木桶タンクを使用しているところ。彼の使う木桶タンクは解放タンクではなく、蓋で密閉できるタンクなので、マセラシオンカルボニックはもちろん、そのまま熟成まで行える。

2015 年ワインはミレジムに恵まれたので、何も手を加える必要がなかったというローラン。敢えて手を加えたワインとしてスカーレットを上げていたが、何てことない、ピノドニスに 30%ガメイをアッサンブラージュしただけ。彼の理想はいつか 100%ピノドニスで仕上げることだが、その前に彼も自分のワインの一消費者であって、自らが飲んで美味しいと納得の行くワインを提供したいというプロ意識がある。今回ピノドニスには若干果実のふくらみが足りなかったと感じ、ガメイでバランスを取った。「私にとってワインづくりは料理と同じ。ブドウという素材を使っていかに美味しく調理するか、そして、その素材をいかに美味しく育てるか、常にそれを意識しながら試行錯誤を重ねている」と彼は言った。実際、スカーレットも飲んでみると分かるが、バランス良く驚くほど美味しい！ローラン曰く「ワインへのアプローチは、自身が貫く料理道と変わらない。イメージに向かって素材の味を損なうことなく、多少の冒険や機転を利かせながら、重ねて行くことが基本だ」と。料理の発見がワインのヒントを生み、またその逆もあるのだろう。ヴィニョロン・シェフのフルコースをご堪能あれ♪　　（2017.1.5.のドメーヌ突撃訪問より）

2015 年 1 月更新

彼の仕事には美しさがある！武士のように寡黙で繊細な縁の下の力持ち！

ローラン・サイヤール

生産地

トゥールの東、ロワール川の支流にあたるシェール川を左岸に沿って 60 km ほど進むと、陶器で有名な町サンタニアンが見えてくる。そのサンタニアンのちょうど手前の小さな村マレイユから隣村プイエにかけて、トゥーレーヌワインの老舗クロロッシュ・ブランシュの敷地が小高い丘の一面に広がる。ローラン・サイヤールの畑は、このクロロッシュ・ブランシュの敷地内にあり、ワインは現在ノエラ・モランタンの醸造所の一部を借りて仕込んでいる。この地域の気候は、夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川がもたらす複雑なミクロクリマが互いに影響し合う。

歴史

現オーナーであるローラン・サイヤールは 1991 年、20 歳の時にリヨンにあるポール・ボキューズの専門学校でホテル・レストランのマネージメントを 3 年間学んだ。以前から海外で働きたいと思っていた彼は、専門学校を卒業後 1 年の徴兵を経て、1995 年新天地ニューヨークへと旅立つ。ニューヨークでは、ブルックリンにあるレストラン The Bounty で 3 年働き、1998 年マンハッタンにあるビストロ Balthazar で 5 年間ホールマネージャとして働いた。この頃、ブルックリンで 360 というビストロを経営していた友人から自然派ワインを紹介され、次第にヴァンナチュールの世界にはまりこんでいく。2004 年、満を持して、ニューヨークで最初に自然派ワインだけをリストにそろえたレストラン ICI を立ち上げる。ビオのローカルな食材と自然派ワインにこだわったレストランは瞬く間に反響を得る一方で、家庭との両立が次第にうまく行かなくなり、2008 年妻にレストラン経営を譲り、ニューヨークを後にする。フランスに戻ってからは、ティエリ・ピュズラを介してビストロ L'Herbe Rouge で 2 週間ほど働き、その間にノエラ・モロンタンと出会う。その後はノエラ・モランタンとクロロッシュ・ブランシュの両方を手伝いながら、ゼロから畑とワインづくりを学び、2012 年、ノエラから買ったブドウで仕込んだ自身初のオリジナルワインをリリースする。翌年の 2013 年、ノエラの畑 2 ha を譲り受け自らのドメーヌを立ち上げる。そして、2015 年クロロッシュの引退後の畑の半分 4.5 ha の管理を引き受け現在に至る。

生産者

現在、ローラン・サイヤールは 6.5 ha の畑を 1 人で管理している。彼の所有するブドウ品種は、ソービニヨンブラン、ガメイ、ピノドニスの 3 種類で、樹齢は 30～60 年。ブドウの栽培はクロロッシュから学び、さらに独自にビオディナミも取り入れている。また、醸造はノエラから学び、彼女同様に教科書にとらわれない「フィーリング」を大切にしている。出来上がるワインを想像しながら、マセラシオンの方法、期間、醗酵、スーティラージュ、熟成方法等、全てテイスティングを通して臨機応変に対応していく。

彼のモットーは「感性を生かしたシンプルで美しい仕事」。性格的に投げやりなことが嫌いというローランは、一度仕事を始めると最後まで黙々と丁寧に作業をこなしていく。彼の仕事の姿勢は他のビニョロン達の間でも定評があり、ワイン生産者としては新人ながら、多くのビニョロンから絶大な信頼を得ている。

仕事以外の趣味はキノコ狩りと料理。季節の素材にこだわったシンプルな料理を得意とし、今はただ料理することだけでは飽き足らず、趣味が高じて、小規模ながら自分で野菜や果物、養蜂、鶏、豚などを育てながら半分自給自足のような生活を行っている。また、彼はアメリカに住む二児の父親で、趣味以外では、数ヶ月に一度ニューヨークにとんぼ返りし、愛する息子たちと一緒に過ごすことを何よりの喜びとしている。

ローラン・サイヤールの＋α情報

＜もっと知りたい畑のこと＞

土壌：アルジロ・シレックス
総面積：6.5 ha
品種：ソービニヨンブラン、ガメイ、ピノドニス
樹齢：10～60 年
剪定方法：ギュイヨー・サンプル、ゴブレ
生産量：白 25～30 hL/ha、赤 22～30 hL/ha
収穫方法：収穫者 10 人～15 人で手摘み。
　　畑で粒レベルの選果
ビオの認証：なし

＜もっと知りたい醸造のこと＞

醸造方法：赤、白共に収穫のブドウの味わいや状態によって醸造方法を判断する。

○　赤は、ブドウの酸と甘みを確認後収穫。（アルコール度数はあまり重視しない）ブドウは状態が良く完熟していれば全房で、そうでなければ手で除梗してファイバータンクへ入れる。発酵は温度を 18 度に保ち、基本的にはルモンタージュもピジャージュも行わない。マセラシオンの期間は 7～10 日間。テイスティングによってプレスのタイミング決める。フリーランとプレスワインは基本的にアッサンブラージュする。そのまま古樽もしくはファイバータンクに移し 5～7 ヶ月の熟成。熟成終了後、ワインをスーティラージュしタンク内で 1 ヶ月くらいワインを落ち着かせて瓶詰めする。（瓶詰め日は月のカレンダー参照）

○　白は、ブドウの酸と甘みを確認後収穫。（アルコール度数はあまり重視しない）そのままブドウを房ごと圧搾機にかけプレスをする。（プレス時間は年やブドウの質によって異なる）プレスしたジュースを 1 昼夜かけてデブルバージュ。翌日、その澱を除いたジュースをファイバータンクへ移し自然発酵。醗酵熟成期間は 6～7 ヶ月。ファイバータンクで熟成終了後、ワインをスーティラージュしタンク内で 1 ヶ月くらいワインを落ち着かせて瓶詰めする。（瓶詰め日は月のカレンダー参照）

酵母：自然酵母
発酵期間：赤はファイバータンクで約 1 ヶ月。白もファイバータンクで 1～3 ヶ月。
熟成方法：赤は古樽（500 L、300 L、225 L）もしくはファイバータンク。白はファイバータンク。
SO_2 添加：赤は熟成が終わった後のスーティラージュで 10 ㎎/L。白は発酵終了後 20 ㎎/L
フィルター：なし

ちょっと一言、独り言

寡黙で冷静、きつい仕事も文句ひとつ言わずに黙々とこなす、まるで武士のような心を持つローラン・サーヤール。彼と初めて出会ったのは 2008 年、ディーヴ・ブテイユの前日にティエリ・ピュズラを訪問した時だった。ちょうど当日は、訪問と重なるようにティエリ主催のアメリカ人クライアントを対象にした小さなワインサロンがレストラン L'Herbe Rouge で開かれていて、我々も便乗するようなかたちで試飲会に参加させてもらった。ローランは、その時はまだニューヨークのレストラン ICI のオーナーで、アメリカ人のインポーターのお客さんとして参加していた。その時は、お互い挨拶程度の会話しかしなかったが、フランス語が流暢で和食も大好きということもあって、その場にいたアメリカ人の中で唯一印象に残ったひとりだった。実際、彼とはノエラ・モランタンのところで働くようになってから親しくなるのだが、最初私は彼がフランス人ではなく生粋のアメリカ人だと思っていた。とにかく働き者で、性格も優しく気配りも出来るし、特にまわりのビニョロンからの信頼が厚く、ノエラやクロロッシュにとっては頼りがいのある仕事のパートナーで、まさに縁の下の力持ちのような存在だ！

ニューヨークに渡った 20 代～30 代前半は、とにかくレストランの世界でダイナミックにチャレンジしたかったと当時を振り返るローラン。ビストロで下積みを重ねていた頃から、ブルックリンにあるフード・コープや地元の有機の生産者から直接農産物を買うなど、食の安全には常に高い関心を持っていた。そして、その流れで偶然出会ったヴァンナチュール！彼が初めて飲んだヴァンナチュールはクルトワのラシーヌ 1996 年で、その何とも言えぬ個性的な味わいに最初度胆を抜かれたようだ。それ以来、ナチュールの世界にはまったローランは、飲むだけじゃ飽き足らず、持ち前の行動力を活かして、毎年ディーヴ・ブテイユなどのサロンやワイン生産者を直接訪問するようになった。そして、2004 年、その当時のニューヨークではまだ目新しかった「ヴァンナチュールと地元生産者の食材で作る料理」をコンセプトにしたレストラン ICI を立ち上げ、見事に成功をおさめる。当時を振り返りながら彼はこう言う。「30 代前半までワインも肉も野菜も信頼のおける生産者から直接買い、そのこだわりをお客様に紹介することが楽しくて仕方がなかった。でも、そんな自分がまさか 40 代になって逆にワイン生産者としてつくる側の人間になるとは夢にも思っていなかった！何となく人生回り道しているが、でも自分のやってきたことに無駄はひとつもなく全て今につながっている！」と。

若い頃あこがれた都会の喧騒…その忙しい生活にピリオドを打ち、今は慎ましながらもしっかり地に足のついたスローライフを楽しんでいるローラン。（ちなみに、彼の赤ワイン Pause の名前の由来はここから来ている！）ワインは、学校には通わず、畑から醸造まで全てフランス戻ってから実践と独学で学んだ。彼の目指すワインのスタイルは、ピュアで果実味と酸がエレガントなヴァン・ド・ソワフだ！ブドウのタンニンや雑味を抽出しすぎず、旨味エキスだけを引き出すようなイメージでワインを仕込む！好きなワインのタイプは、赤はクリスチャン・ヴニエ、ピエール・オヴェルノワ、ラングロール、マルセル・ラピエール、白はパスカル・ポテール、ノエラ・モランタンなどを挙げる。彼のワインは飲んでみると分かるが、味わいはとても繊細でまるでダシのようだ！彼に初めて飲んだ感想をこう伝えると、はにかみながらも「最高の褒め言葉だ」と素直に喜んでくれた。

彼は、レストラン時代シェフではなかったが、週に 1 回自らがメニューを決めていたこともあり料理の腕が非常に長けている！特に和風のテイストを取り入れた素材の味わいを最大限に生かすシンプルな料理はプロ顔負けのセンスがある。そのなかでも日本のダシは別格という彼は、現地に残した子供たちに会いに数ヶ月に 1 回ニューヨークへ戻る際は、必ず昆布と鰹節を大量に買い込むほどダシに惚れ込んでいる！「私にとってワインの醸造とは、ダシを引くようなもの。例えばレシピに沿って昆布、鰹節という順番でダシを引いても、素材の質や作る人のセンスによって味の深みが全く異なる。ワインも同様に、ベースとなる醸造のレシピはあるが、ブドウの質や醸造する人のセンスによってできるワインに差が出る。ヴァンナチュールは特に添加物をほとんど加えないので、シンプルが故にその人の持つ味覚の感性がワインの味わいに大きく影響する！」と語るローラン。彼にとってシンプルだが奥の深い日本のダシは、まさに自らが理想とするワインのイメージそのものなのだ！

裸一貫でスタートしたばかりの今は、醸造設備も乏しくまだまだ改善の余地はあるが、クロロッシュの一番良い畑を完全に受け継いだ彼は、将来的にまだまだ成長のあるビニョロンであることは間違いないだろう！