

～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 2016 (ロゼ泡)

当初は辛口のペティアン・ナチュラルをつくる予定だったが、瓶内発酵が途中で止まり 18 g/L 糖が残ってしまったのだが、結果的にこのほのかな甘さと優しい泡立ちのバランスが功を奏し、クライアントの評判がすごぶる良いそうだ！当初は春向けのワインとしてリリースする予定であったが、泡ができるのを待った結果、瓶熟に9ヶ月の月日がかかってしまった。彼はこのポップをデゴルジュマンできないくらい泡が少ないことから Pff (プフ：ため息) と自虐的に呼んでいるが、とんでもない！香りは花やイチゴが満載でとてもキュート！味わいはキレのあるシャープな酸とほのかな甘さのバランスが絶妙で最高にまとまっている♪

VdF ラッキー・ユー 2016 (白)

今回のラッキー・ユーにはシャルドネが 40%アッサンブラージュされている！ちなみに、シャルドネはノエラ・モランタンから譲り受けたテール・ブランシュだ！ローラン自身は、シャルドネ単体のワインがあまり好みではなく、今回のワインはソーヴィニヨンのシャープな感じとシャルドネのふくよかさを両方させた、クロ・デュ・テュ・ブッフのシュヴェルニー・ブラン「フリリューズ」のようなイメージを持って仕上げたようだ！ワインは限りなくピュアで、残糖はないがアタックに透明感のある甘みがあり、一見フラットに見える味わいも、飲み込むほどに深い味が染み出てくる！なお今回からソーヴィニヨン 100%のトップキュヴェ Blank がリリースされるため、ラッキー・ユーは今後もソーヴィニヨン&シャルドネのアッサンブラージュで仕上げる予定だ！

VdF ブランク 2016 (白)

畑は以前クロ・ロッシュ・ブランシュが「NO.5」というソーヴィニヨンのトップキュヴェをつくっていたヴィエユ・ヴィーニュの区画を、2016年に2年越しで 0.5 ha を手にすることができた！ワイン名は最初 Time と Blank で迷ったそうだが、2年間無償で畑の管理を引き受けていた Blank (空白) と、フランス語の Blanc が語源でもあり白ワインとも一致すること、そしてローランの好きなナンシー・シナトラの歌 Bang Bang = Blank Blank と言葉の響きも良いことから Blank に決定したそうだ！ワインはビビッドでアタックに勢いがあり、まさに活きたワイン「ヴァン・ヴィヴァン」を感じる！高級なイメージをあえて演出するためにラベルの文字を金色にしてふざけてみたと言っているが・・・ラベルのイメージとワインの味わいは実にマッチしている！おふざけにしてもローランはハイセンスだ☆

VdF ラ・ポーズ 2016 (赤)

ローラン曰く、2016年は夏の猛暑の影響で途中ブドウの成熟が止まり、その後ゆっくりブドウが完熟に向かったため、酸が落ちなかったとのこと。アルコール度数は 13.5%と高いが、酸がしっかりとあるためワインに締まりがある！また、pHの値が低く、酸化の心配がないとの判断で、今回は SO₂ 無添加で仕上げている！前年は熟成に木桶タンクを使ったが、今回は 50%古樽、そしてフレッシュさを出すために 50%ファイバートンを使用！ワインは、フランボワーズやクランベリーなどを想像させるようなジューシーな果実味があり、同時にストラクチャーもはっきりしている！今飲んでも十分に美味しいが、彼の理想としてはあと数年寝かせて欲しいそうだ！

VdF スカーレット 2016 (赤)

2016年は 100%ピノドニス！前年はピノドニスの際立つスパイシーさを控えめにすることと、ポテンシャルを補うためガメイを 1/3 ほど足して調和をとったが、今回はローランの満足の行くブドウが収穫できたということで、ガメイを入れず単一品種にこだわった！醸造もフレッシュな果実味を活かすために、樽を使わずファイバートンで発酵&熟成！彼曰く、赤でも酸がしっかりとあるので、トマトを使った肉料理もしくはマグロなどの赤身の魚と相性が良いとのこと！

VdF ジョイフル 2016 (赤)

2016 年はブドウがきれいだったことから SO₂ 無添加で仕上げている！収穫日は前年と比べて 3 週間遅い 10 月 15 日だった。ローラン曰く、猛暑の影響で夏の間はブドウの成熟にブレーキがかかり、ブドウが完熟するまでに時間がかかったとのこと。ブドウの完熟を待った甲斐があって、アルコール度数が 11.5% にもかかわらず味わいがしっかりとしている！それでいて、ワインはやわらかく果実味が喉に染み入るような感じがとても心地よい！

ミレジム情報 当主ローラン・サイヤールのコメント

2016 年は、ミルデューと猛暑に苦しめられた年だが、結果的に赤白共に質の高いワインが出来上がった。冬は暖冬でブドウの発芽もいつもより早かったが、4 月末に遅霜がロワール全体を襲った。幸いにも剪定が大幅に遅れていたおかげで、他のまわりの生産者よりも霜の被害は少なかった。その後 5 月終わりまで雨が降ったりやんだりする不安定な天候が続き、畑にはミルデューが蔓延し始めた。だが 2016 年 1 月に購入した新しい散布マシンの性能が優れていたおかげで、ボルドー液を効率よく散布することができ、し病気を防ぐことができた。6 月に入ると雨は止み、今度は一転乾燥した天候が続いた。7 月の終わりから 8 月にかけて気温が 40 度を超える猛暑があり、一時はブドウの成長にもブレーキがかかった。この猛暑の影響で西日の当たる側面のブドウが焼けてしまい、収穫の時に厳格な選果が必要だったが、総じてゆっくりとフェノールの熟した高品質のブドウを取り込むことができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真①ローラン、生ハムカット中

今回の訪問は仕込みもひと段落した 11 月中旬。日中でも肌寒く感じる、晩秋の澄み切った空気の中、今回リリースするペティアン・ナチュラル POP2016 年を開けてくれた♪同時に、彼は手際よく空の樽をスタンドにして生ハムをサービスしてくれた！（写真①）いつも訪問のたびに料理をごちそうになるので、今回は彼に遠慮してお昼をリクエストしていなかったのだが、それでもさりげなくおもてなしをする彼の温かさ！ローランのホスピタリティーと外でアペリティフをとる解放感がプラスされてか、POP と生ハムの組み合わせが格別に美味しく感じた！ちなみに、今回の POP はガス圧が少ないため、ローランは当初失敗とみなし、日本に売るのを躊躇していたものだった。訪問前の電話で彼からそ

の説明を受けた時は、てっきりガスが全くないか、もしくは糸引き病のような欠点があるものと思っていた。でも、実際に飲んでみるとほのかに甘酸っぱく、泡も微発泡だがバランスよくありメチャメチャ美味しい！今回の訪問目的は、この POP の試飲確認がメインのひとつではあったが、これを失敗と判断するローランの意識レベルの高さに逆に驚いてしまった！

これは収穫者がカーヴの冷蔵庫に残した有り合わせの食材を使ってローランが料理をしてくれた一皿！（写真②）リヨン（豚のコンフィ）のトマトソース、リンゴと紅芋サツマイモ添えだ。調理時間はたったの 5 分！彼自身は、冷蔵庫にあるものを適当に合わせただけと言うが、これもまたメチャクチャ美味しかった！料理の見た目もきれいで味も文句なし！また、この料理と今回リリースするラ・ポーズ 2016 との相性がこれまたとっても良かった！

ローランは日本食が大好きで、日本のダシの文化にも傾倒していることもあってか、自身のことを良く「サムライの生まれ変わり」と冗談で言うが、彼のまじめな気質と細やかな気配り、何よりも妥協を許さない意識レベルの高さはサムライ道に通じるものがあるのかもしれない（少なくとも私よりサムライ魂はある気がする・・・）

(2017.11.16.のドメーヌ突撃訪問より)



写真② ローランが 5 分で仕上げた一皿