

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°レイナルド・エオレ

生産地方：オルレアン

新着ワイン7種類♪

VdF シリス・アン・ビュル 2010 (白泡)

ペティアンナチュラルだが、メトッドアンセストラルではなく、完全発酵した2010年のワインに、発酵中の2011年のブドウジュースを加えて泡を作った、瓶内2次発酵のペティアンナチュラル！最初は注ぎたては強い還元香があるが、時間が経つにつれて段々収まっていく。味わいはシャープな酸と硬質なミネラルのキレが抜群で、シャルキュトリーをつまみながらのアペリティフにはもってこいのワインだ！

VdF リヴ・ドロワット 2010 (白)

レイナルドのワインの中で唯一モノセパージュでつくられたワイン！ブルゴーニュのワインが好きな彼にとって、シャルドネはやはり石灰質・粘土質がある土壤に一番適していると思っているようだ。彼曰く、テール・ド・シリスとの大きな違いは、キレのあるミネラルに加えてボディに肉付きがあることだとのこと！ミネラルを前面に引き出すために30ヶ月と長期樽熟を行っている。

VdF テール・ド・シリス 2010 (白)

シリスの土壤はワインにキレのあるミネラルとフィネスを与えるとのこと！複数のセパージュを使って仕込んでいるが、各品種を個別に仕込んでいるのではなく、「早熟なブドウ」、「晩熟なブドウ」と大きく2つに分けて醸造しアッサンブラージュしている。瓶詰めは、ブドウ品種から来る果実味が落ち着いてその中に隠れていたミネラルが前面に出てきた時に行うそうだ。

VdF アティピック 2011 (赤)

SO₂は瓶詰め前のスーティラーージュに1回、そして瓶詰め時に1回加えられているが、分析表の数値はトータルで9 mg/L！ほとんどゼロと変わらない数値に収まっている！名前の通り型にはまらず、その年によって除梗をしたり、スミマセラシオンで仕込んだり、品種やアッサンブラージュの比率を変えたりと様々だ。ヴァン・ド・ソワフでも熟成に18ヶ月掛けるところは、こだわりの次元が違う！

VdF ア・コントロール・クーラン 2011 (赤)

アティピック同様に、SO₂のトータルの数値が11 mg/Lと限りなく低い！つくりも区画もほぼアティピックと同じだが、違いは、アティピックが全ての品種が均等に入っているのに対し、ア・コントロール・クーランはピノノワール&ピノムニエの比率が70%あること、そしてカベルネフランの代わりにコーが入っていることだ。この「他人と逆方向に行く」というワイン名から、短期熟成でパッと仕上げる一般的なヴァン・ド・ソワフに抗う彼の姿勢が良く表れている！

VdF リヴ・ドロワット 2010 (赤)

Clos Belle-Croix というリヴ・ドロワット白と同じ区画のブドウを使ってつくられている。コンセプトは白同様に、セパージュに適した土壤からブルゴーニュのようなエレガントでフィネスのある赤ワインをつくり上げること！ミネラルを前面に引き出すために30ヶ月と長期樽熟を行っている。

VdF ランスミ・デュ・ヴィラーージュ 2009 (赤)

レイナルドの一匹狼的な個性を最も反映したワイン！ブドウは7品種をほぼ均等に使い、30ヶ月の長期樽熟成を行っている！コンセプトは、リヴ・ドロワット赤がブルゴーニュらしいワインなのに対し、ランスミ・デュ・ヴィラーージュはここオルレアンの地元のテロワールを忠実に反映させたワイン！彼曰く、もう2～3年置いた方がワインの真価を発揮するだろうとのこと！

ミレジム情報 当主レイナルド・エオレのコメント

2009年は、全体的に日照量が多く暑く乾燥していた年だった。ブドウの酸を残すために収穫は早めにアタック。例年よりも2週間ほど早かった。収量の平均は30 hL/ha。開花はとてもスムーズに行ったのだが、水不足だったこともありブドウの粒が小さかった。私にとって重要なのは、酸度とフェノールの熟し度合い。ここだけに集中して収穫に当たる。潜在アルコール度数の高いいわゆるブドウの完熟状態は全く視野に入れていない。

2010年は、ワインの品質的にはレベルが高く満足の行く年であったが、収量は平均25 hL/haと少なかった。霜や雹などの突発的な災害はなかったのだが、7月後半に続いた雨の影響で、ミルデュや黒痘病が一気に広がった。幸い8月から天候が回復したので病気も勢力を弱めたが、収穫時は厳格な選果を余儀なくされた。私は、完璧主義な所があり、きれいなブドウのみを収穫し、腐敗したブドウは一切取り入れないよう徹底している。

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。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

レイナルドのつくるワインは、ほとんどが長期熟成のスタイルだが、味わいには全く酸化した要素が見当たらない！彼は、ワインの熟成中に何度かスーティラージュをし、その時にSO₂を添加すると言っていたが、分析表を見るとどれもトータルが30 mg/L以下の数値に収まっている！アティピックとア・コントロール・クーランに関しては、他よりも熟成期間が短いこともあって（それでも18ヶ月だが…）、半分以下の9 mg/L、11 mg/Lという数値！SO₂無添加と言っているヴィニヨロンでも、トータルが平気で15 mg/L前後あるのが普通な中で、この数値は驚異的に低い！「これだけ低い数値に収まる量であれば、わざわざSO₂を添加する必要がないじゃないの？」なんて私は思うのだが、彼自身はSO₂ゼロが絶対だとは思っていない。ワインの熟成期間の長い彼にとっては、むしろ適度な量は必要だと思っている。彼は、醸造中必ずTenue a l'airという、グラスに入れたワインを1日空気に触れさせ、そのワインが酸化に強いのかまたは熟成に耐え得るかどうかをチェックする。酸化に弱ければスーティラージュをする時に微量のSO₂を入れてワインを守る。「ワインの具合が悪いのにSO₂ゼロにこだわるのもプロフェッショナルではないし、逆に、秤で量ったようにいつも決まったタイミングで決まった量を入れるのもワインの状態を見ていない証拠で全くSO₂の意味合いを理解していない。そもそも何のためにワインを熟成させるかを理解していれば、おのずとSO₂の量も適量に収まる」と彼は言う。ワインの熟成を完璧に熟知し、感知させないほどのミニマムのSO₂を上手に使いこなす。この男はただ者ではないぞ～！

(2014.5.28.突撃ドメーヌ訪問&7.1.突撃生電話より)