

～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、全てのエキスが少なくブドウに集中し、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年に造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)