

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN° ローラン・サイヤール

生産地方：ロワール

新着ワイン2種類♪

VdF ラッキー・ユー！ 2014（白）

2014年のソーヴィニオンは当たり年！全体的には天候に恵まれなかった年だが、ローランの畑の管理の良さと収穫直前の奇跡的な天候回復のおかげで、完熟したブドウを収穫することに成功している。また、ブドウは選果の必要がないくらい状態が良く、醸造も極めて順調だったので、最終的にSO₂無添加、ノンフィルターで仕上げている！前年よりもワインはエネルギーで力強さとボリューム感がある！一方で、ローランのワインらしいダシのようなミネラルと酸が効いていて、飲み飽きが来ない！

VdF ラ・ポーズ 2014（赤）

2014年は、ショウジョウバエ「スズキ」の被害に遭った年。ローラン曰く、スズキにやられたブドウは酸敗の原因となるため、2014年はいかに丁寧に腐敗ブドウを取り除くかが、ワインの品質を決める重要なポイントとなったとのこと！ピジャージュは一切せず、ルモンタージュはバケツで果房を濡らす程度で、余計な抽出を抑え上品に仕上げている！ワインはとてもエレガントで、微量のガスと繊細な酸味が、口の中でスツと溶け込むほど優しい果実味と交わりとても心地よい！

ミレジム情報 当主ローラン・サイヤールのコメント

2014年は、ミルデューとスズキが猛威を振るった年だった。例年になく冬が暖かく、霜もほとんど下りずにそのまま春を迎えた。春は5月上旬まで、まるで初夏のような良い天候に恵まれ、ブドウの成長ペースも1ヶ月ほど早かった。だが、5月中旬に入ると一転して、気温の上昇しない雨がちな天気が続いた。開花は順調だったが、それ以降はブドウの成長のスピードが鈍化し、畑に病気が始まるようになった。そして、病気が本格的に蔓延したのは7月中旬から8月中旬にかけて。長雨と湿気によりミルデューが猛威を振るった。幸いにして2014年は、畑を拡張する前のまだ2haしか所有していなかった時だったので、管理する面積も小さく、病気の対策は万全だった。9月に入ってから、再び天候が回復しミルデューは収まったのだが、今度はショウジョウバエ「スズキ」が猛威を振るった。スズキは主に色の付いたブドウにアタックしやすいため、白ブドウのソーヴィニオンブランは被害を免れたが、黒ブドウのガメイは半分が壊滅…厳格な選果を余儀なくされた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2015年、クロロッシュ・ブランシュが引退し、畑の半分を引き継いだローラン。以前はノエラ・モランタンのパートナーとして醸造所の一部を間借りして細々とワインをつくっていたのだが、畑拡張を機に新しく醸造所を購入し本格的なヴィニョロンとしてのスタートを切った！私自身、まだ彼がブルックリンの伝説レストラン「Ici」のオーナーだった頃に、一度ティエリ・ピュズラのところで会っていて、それ以降、彼がオーナーの地位を捨ててワインの作り手の世界に入り、資金も経験もゼロの中地道な下積みを重ね現在に至る過程を知っているので、彼の新たなスタートがとても感慨深い。

彼は、一度会ってみると分かるが、どこか和に通じる心をもつナイスガイだ！努力家で仕事に対する責任感が強く、誠実で控えめ、そして気遣いもでき、彼に好感を持つヴィニョロンは多い。彼の性格を鑑みると、ゼロからスタートしてドメーヌ立ち上げに成功できたのも決して想像に難くない。しかも、料理の腕は抜群！素材を生かしたごまかしの効かない繊細でシンプルな料理を得意とし、食べる人誰をも唸らせる！よく「料理のセンスのあるヴィニョロンは良いワインをつくる」と言われるが、彼はまさにそのタイプだ！ちなみに、今回リリースされるワインは、ノエラの醸造所で仕込んだ最後のワイン。2014年というショウジョウバエに襲われた前代未聞の厳しいミレジムの中、ノエラの収穫をメインで手伝いながら、その合間で仕込んでこれだけ完成度の高いワインを仕上げている！

そんな彼が2016年から完全に自分のワインづくりだけに専念するので、今まで以上にすごいワインができそう！ますます期待せずにはられない！

(2015.12.18.のドメーヌ突撃訪問より)