

～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 8 種類♪

VdF シリス・アン・ビュル 2015 (白泡)

テール・ド・シリスのクレマンナチュレル！つくり方は前年同様に、2015年のテール・ド・シリスのワインをベースに、泡をつくるティラージュに翌年のテール・ド・シリスのジュースを加えて6ヶ月瓶内発酵・熟成を経ている！レイナルドの泡は、ガス圧が5気圧とシャンパーニュ並みにあるのにタッチがとても繊細！石灰のニュアンスが強く、タイトなミネラル感もあり、味わいのキレがとても良い！泡が飛んでも、そのまま上等な白ワインとして楽しめる～！

VdF シリス・アン・ビュル 2013 (ロゼ泡)

前回リリースしたシリス・アン・ビュル ロゼと同様に2013年もベースとなるブドウはトップキュヴェ「ランスマ・デュ・ヴィラージュ」から！前回との違いは、30%ほど貴腐の付いた2014年のムニユピノをティラージュに使っているところだ！レイナルド曰く、前回よりも瓶熟期間が長いことで泡立ちが細かく還元香が落ち着いていることと、貴腐のムニユピノがまろやかなエキスの粘性を演出しているとのこと！

VdF リヴ・ドロワット クロ・ベル・クロワ 2014 (白)

2014年はミルデューの被害により収量は20%減…。レイナルド曰く、前年よりも味わいはミネラリーで酸のキレも良く、まさにロワールらしいワインに仕上がったとのこと！いつものように果実味に隠れたミネラルを前面に引き出すために30ヶ月熟成を経ている！今回はリヴ・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控えめ。前年同様に、開けて1週間経ってもワインはまったくへたらない！

VdF テール・ド・シリス 2014 (白)

2014年は、酸の乗ったロワールらしいワインが出来上がったとのこと！レイナルド曰く、テール・ド・シリスは通常ソーヴィニヨンとムニユピノの主体だが、2014年はソーヴィニヨンが花ぶるいやミルデューの影響で少なく、相対的にムニユピノの比率が高いとのこと。ワインはテール・ド・シリスらしい、クリスタルな透明感と深い旨みがあり、アフターの余韻に長く残るチャーキーなミネラル感も心地良い！リヴ・ドロワット同様に、開けて1週間経っても味わいがほとんど変わらないところが、レイナルドのワインのスゴイところだ！

VdF アティピック 2016 (赤)

何て優しい味わい・・・♪まるで旨味の溶け込んだフランボワーズ風味のミネラルエキスを喉に流し込んでいるような心地よさがある！2016年は霜の被害によりピノノワール、ピノムニエ、ガメイの割合が減り、相対的にカベルネフランの割合が高いとのことだが、味わ的にはガメイの薄うまワインと言った感じだ。レイナルド自身は、普段アティピックを赤ワインというよりも、むしろ白ワイン感覚で冷蔵庫に冷やしてから飲んでいるそうだ！アペリティフや最初のスターターにぴったりのワインだ！

VdF ア・コントロール・クーラン 2015 (赤)

デンマークで絶大な人気らしいコントロール・クーラン！自分も今回飲んで惚れ直したワインだ！2015年は日照量に恵まれた年で、レイナルド曰く、収穫直前までブドウの潜在アルコール度数は高かったが、収穫中に雨が降ったことで希釈され、結局アルコールは11度で軽快に仕上がっている！香りはクランベリーやグロゼイユなどの赤い果実以外に、柑橘系の官能的な香りも微かにあり鼻をくすぐられる！味わいもジューシーかつチャームングで、旨味豊かな果実味がとても艶やか♪まさに今飲んで美味しいワインだ！

VdF リヴ・ドロワット クロ・ベル・クロワ 2014 (赤)

2014年はスズキの被害により収量は50%減…。特に、早熟のピノムニエが被害に遭ったため、ピノノワールが70%と比率が高い。レイナルド曰く、2014年のリヴ・ドロワットはフィネスと骨格を兼ね備えていて熟成に耐えるワインに仕上がったとのこと！確かに、最初の口あたりはチャームングだが、後からせり上がる筋肉質なミネラルがタイトな酸と合い舞って、ワインに集中力を感じる！リヴ・ドロワット2014年は、レイナルド至上に残るまさに傑作だ！

VdF ランスミ・デュ・ヴィラージュ 2014 (赤)

2014年はスズキによる被害で、ガメイ、ピノノワール、ピノムニエなど早熟なブドウは50%減収…。その他の晩熟なブドウは辛うじて大きな被害を逃れた結果、アッサンブラージュ比率は晩熟系のブドウがメインとなっている！しかし、実際のワインの味わいは、野趣味に富むというよりはむしろ上品で、ピノノワールメインのエレガントなワインを想像させる！レイナルド曰く、2年半の熟成を経てもまだ若干ワインが硬いので、今飲むのであればジビエなど癖のある料理と一緒に、可能であれば数年寝かせてから飲んでほしいとのこと。また、開けたては微量だが若干ガスが残っていて、酸とタンニンの収斂味が強調されるため、できればカラフでガスを飛ばしてから飲んでほしいとのこと。

ミレジム情報 当主「レイナルド・エオレ」のコメント

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、雨が多く気温の上まら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り始めた。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…このまま行くと大凶作にもなりえたが、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事ができた！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少なく涼しい気候で、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を獲れた。収穫時期、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。

2016年は、4月終わりに襲った遅霜の被害以外はパーフェクトな年だった。春のスタートは例年通りだったが、4月27日の早朝に気温がマイナス6度まで落ち、発芽したばかりのブドウの芽はほぼ壊滅した…。幸いにも2015年のように発芽が早かったということはなかったため、大きな被害はシャルドネ、ソーヴィニオン、ガメイ、ピノノワールなどの早熟なブドウに留まり、ムニョピノ、カベルネフラン、コーなどの晩熟なブドウは辛うじて難を逃れた。それ以降は、5月中旬まで雨のやまない不安定な天候が続いたが、前年の秋から水不足だったブドウ畑にとっては恵みの雨だった。6月から雨はピタリと止み、一時は気温が40度にも迫る乾燥した夏日が続いた。ブドウは春に降った雨のストックでどうにか水不足に耐え、8月終わりに降った雨で再び息を吹き返した。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① レイナルドの畑

この写真は、ちょっと古いけど今年の初めにレイナルドの畑を訪れた時のものだ。(写真①) この畑にはアティピックやア・コントロール・クーランのブドウが主に植えられている。1ヘクタールに12,000本と密植率が高く、写真で見ても分かるように畝の間隔がとても狭い。土壌はシリスで、粘土のように見える部分はシリスが細かく砕かれた珪砂、そして砂利のような小石が珪石だ。レイナルドの畑は、畝ごとに異なるセパージュが植えられているのが特徴だが、その植え方にはレイナルド独自の工夫がある。例えば、このシリスの畑にはカベルネフランやコ

タルな土壌を合わせブドウの持つ粗野な部分を削ぎ落とし、反対にピノノワールやピノムニエのようにデリケートで繊細なセパージュには粘土質の土壌を合わせ肉付きを与えるなど、ワインの味わいのバランスをベースに品種と土壌を選ぶ工夫がなされている。「こうすることにより、年によってワインが重すぎたり、軽すぎたりというような極端な不均衡を軽減することができる」と彼は言う。もちろん、全てこの法則に合わせてブドウが植えられている訳ではないが、長期熟成に然り、アッサンブラージュに然り、彼が最も大切にしていることは、どんなミレジムでもバランスのとれたブレないワインをつくることであり、こんな畑の細部にも彼のワインに対するこだわりが見えてくる。



写真② 地上カーヴ



写真③ 地下カーヴ

次に、これはレイナルドのカーヴ内の写真だ。(写真②)のカーヴは地上部分にあり、地下にもこのような洞窟風のカーヴがある。(写真③) ちなみに、地下のカーヴは白だけに使われている。彼は、特に白においては、この2つのカーヴをワインの状態に応じてうまく使い分けている。例えば、発酵は冬を跨ぐことが多く、エアコンのない地上階のカーヴは気温がマイナス近くまで下がることもあり発酵に向いていないため、真冬でも常に10度前後の気温をキープしている地下にワインを置いて発酵させることが多い。反対に、春は地上階のカーヴの方が暖かいので、発酵やマロラクティックの調子の悪いワインは地上階に上げて発酵を促すなどの工夫をしている。また、熟成においても、酒質の弱いワインはなるべく地下のカーヴ

で寝かせて、反対に酒質の強いワインは地上階で寝かせるなどうまく使い分けをしている。

「これも全て健全で安定感のあるエレガントなワインをつくるための努力であって、最新の設備がなくても、工夫次第で美味しいワインはつくれる！」というレイナルド。彼の丹念な仕事ぶりは、ワインを飲めばすぐにお分かりいただけるはずだ！そして今世界が彼のワインのスケールに気づき始めている…！レイナルドは近い将来必ずレジェンドになると確信している！！それだけの男で、それに値するワインなのだ！

(2017.10.10.ドメーヌ突撃訪問より)

※弊社HP「フォト・ギャラリー」より、カラーでサイズの大きい鮮明な写真をぜひご覧くださいませ