

誰の群れにも交わらない！」俺流で唯一無二のワインを追求する孤高の天才！

レイナルド・エオレ

生産地

オルレアンからロワール川の左岸に沿って西へ 15 km ほど下ったところに、ルイ 11 世が埋葬されたバジリカ大聖堂のあるクレリ・サン・タンドレ町がある。その町の外れにレイナルドの小さなカーヴが存在する。

畑の総面積は 2 ha。ロワール川を挟んで小さな畑を 6 区画所有する。アペラシオン的には AOC オルレアン、2006 年に新しく認定された総面積 150 ha ほどの小さな区域だが、セパージュのアッサンブラージュや醸造方法がアペラシオンと馴染まないため、レイナルドのワインは AOC の申請をせず全て VdF で仕込んでいる。土壌は、ロワール左岸はワインに硬質かつ真っ直ぐなミネラルを与えるシスト土壌、右岸はシストに加えて、ふくよかでアロマが高く深みのある味わいを生む石灰質・粘土質が多く含まれる。大きく 2 つ異なるテロワールがそれぞれ特徴豊かなワインをつくりだす。気候は西から来る海洋性気候と東の半大陸性気候の両方の影響を受ける。冬に雨が多く、夏も比較的湿度があり、1 年を通じて寒暖の差が少なく気候が穏やかなのが特徴。

歴史

オーナーのレイナルドは、祖父がブドウ栽培を行っていたが、家系的にはワイナリーとは無縁の環境で幼少期を過ごした。高校を卒業後、会計士を目指すために会計簿記の学校に通い、同時に会計事務所で研修をしていた。この当時はまだワインにあまり興味がなかったレイナルド。だが、彼が 21 歳の時、今は税関で働く友人から何気なくフランス映画俳優ジャン・カルメが著作のフランスワインガイドをプレゼントされ、彼自身俳優ジャン・カルメのファンだったこともあり、その本がきっかけでワインの世界にどっぷりのめり込む。以来、彼は会計の勉強よりもワインの勉強に時間を費やすようになる。ワインの世界に入る前からビオの食品など食べ物に気をつけていた彼は、この頃ガイドの中で紹介されるワインよりもむしろクロ・ロッシュ・ブランシュ、クロ・デュ・テュエ・ブッフ、レ・カイユ・デュ・パラディなど、トゥーレーヌの自然派ワインを好んで愛飲していた。1997 年、会計学校を卒業後、親の反対を押し切り、サン・テミリオンにあるワイン学校（BTS）で 2 年間栽培と醸造を学ぶ。そして、1999 年、BTS 卒業後 1 年間ニュー・サン・ジョルジュのドメーヌで従業員として働く。ワインの世界を知り始めた時から自らのワイナリーを立ち上げる決心をしていた彼は、その後、立上げの準備のために地元のクレリ・サン・タンドレに戻る。2000 年、地元のワイン農協で働きながら同時に立上げ準備を進め、2004 年ドメーヌをスタートする。同時に、当時からレ・カイユ・デュ・パラディの良き個人顧客でクルトワとも親しい間柄だったレイナルド。2005 年に「自らのドメーヌと掛け持ちしながら従業員として働かないか？」というクルトワからのオファーがあり、それを快諾し、現在ドメーヌとレ・カイユ・デュ・パラディの従業員の二足のわらじを履く。

生産者

レイナルド・エオレは現在 2 ha の畑を一人で管理している。同時に週 3 日はレ・カイユ・デュ・パラディの責任者として働いている。彼自身のモットーは「ブドウのもつミネラルとフィネスを最大限ワインに反映する」ことと「ユニークであること」で、彼の赤ワイン「L'Insoumis」のエチケットに描かれる黒い羊に象徴されるように、性格的にはグループに属するのを好まない一匹狼的なところがあり、彼のワイン哲学にもその独特の世界観が色濃く表れている。影響を受けたワイン生産者は、栽培面でクロード・クルトワひとりのみ。醸造面は自らの舌とセンス、そして経験を信じて独自のスタイルを編み出す。趣味は料理と読書。ちなみに得意料理はキノコを使った煮込み料理。彼にとって料理を美味しく作ろうとする情熱とワインを美味しくつくろうとする情熱は等しく同じとのこと。

ちよつと一言、独り言

私が初めてレイナルド・エオレのワインに出会ったのは 2012 年 10 月 23 日。急逝したクリスチャン・ショサールの代わりに急きょ収穫の指揮を執ったナタリーを手伝うために、40 人近くのヴィニョロンがモルティエの収穫に集まった時のことだった。収穫終了後、カーヴの前にテーブルを並べ、各自が持参したワインや食べ物でちょっとした宴会が催されたのだが、見かけないエチケットの赤ワインが 1 本あり、興味本位で一口飲んでみたのだが、飲んだとたんそのワインに何か直感的に感じるものがあった。L'Insoumis 2009、それが彼の持参したワインだった！このワインのつくり手が気に入り、まわりのヴィニョロンに聞いて回り、幸運にもその場で直接本人とあいさつを交わすことができた。ただ、この時の彼は非常にそっけなく、ヴィニョロンではない私などには全く興味が無いという感じで、ナタリーとの醸造談議に熱を上げていた。私自身彼に対しては、ぶっきらぼうで少し気難しそうな生産者という第一印象を持った。それでも彼の美味しいワインが気に入り、彼から半ば強引に連絡先だけは聞くことができた。それから 3 ヶ月が経ち、ちょうどロワール訪問から家路に戻る途中、彼のドメーヌが帰り道にあることをふと思い出し、ダメもとで電話をかけてみた。時刻はすでに夜の 7 時半を回っていたが、意外にもすんなりと訪問を OK してくれた。

彼のドメーヌはクレリ・サン・タンドレの町の外れ、閑散とした住宅地の中にある。元厩舎だったところを醸造所として使用しているので、お世辞にも設備が整っているとは言い難い。また、地下には昔ながらのカーヴがあるが、これも決して広いとは言えない。まさにガレージワインの延長にあるようなところでワインがつくられているのだが、ただ、乱雑さはなくきれいに整頓され清潔感は保たれていた。樽の試飲から始まり、ボトルの試飲まで結局夜の 11 時近くまでかかった。彼は話をしてみると、案外とても気さくで話し好きな好青年だった。試飲したワインもどれも素直に美味しい！とにかくピュアで癒されるかのように静かに体に染み入るやさしさがある。それでいてどのワインにも当てはまらない個性がある。素晴らしく高いレベルのワインに出会った喜びがそこにあった！

レイナルドのワインは基本的にノンフィルター、長期樽熟成が特徴だ。彼にとっての瓶詰めタイミングは、ブドウ由来の果実味が熟成によって削ぎ落とされ、果実味に隠れていたミネラルが表に出始めた瞬間で、テイastingによって判断するのだが、長い時は 2 年以上の熟成を要する。彼は「一般的なロワールのワインはフレッシュかつ果実味がエレガントで飲みやすいが、一方で、熟成が短すぎるために果実味の裏にあるミネラルが見えづらく、私にとっては少々暴れたワインが多い」と感じているようだ。そして彼がワインに求めるものは 2 つ、「ミネラル」と「フィネス」。このブドウに潜在するミネラルとフィネスをいかに引き出すかが彼の最大のこだわりである！

たとえば、彼の畑はブドウの樹の密植度を最大 12600 本/ha まで上げている。これも、ブドウ一房一房が土壌のミネラルをよりダイレクトに吸収できるようにと考えられてのことだ！ちなみに、12600 本/ha はまわりのヴィニョロンの約倍に近い密植率！しかも、密植度の高い 2ha の畑に単一品種ではなく 10 種類の異なる品種が植えられている！珍しいと言うか、こんな混植見たことがない！

彼はワインづくりをオーケストラ音楽に例える。「フィネス」と「ミネラル」という音楽に向かってブドウ品種 10 種類の演奏者とテロワールという楽器、そして、レイナルド本人が指揮者となりタクトを振る。ブドウが良い音色を奏するために土日祝日関係なくほぼ毎日畑に出て作業をし、収穫という本番に備える。そして、収穫は彼にとっての最大のステージ！「収穫日をたった 1 日間違えるだけで、今までの努力が全て台無しになる！」と言うだけあって、収穫時期の集中力は生半可じゃない。毎日 2 回畑に出てブドウの味を見ながら入念なチェックは欠かせない。ブドウを無事に取り入れると、レイナルドの指揮によるワインのオーケストラがスタートする！彼のワインを見ていると、テロワールやミレジム頼りではなく、「こういうワインをつくりたい！」という彼の持つ明確な意思がきちんと味わいに反映されている。まさに偉大なマエストロになる器を持った男だ！

この高いレベルのワインをつくり上げる上でクルトワの影響はあるか？と彼に聞いてみたが、彼は、土起こしや散布のタイミングなど畑の仕事面で学ぶことは多くあったが、醸造に関しては全く考えが異なると答えた。「醸造は誰の影響も受けていない。自分一人で試行錯誤を繰り返してきた。私は昔からオンリーワンが好きで、誰かに指示されたりグループに属したりするのは大嫌い！だから、今でもロワールのヴィニョロンの中では変わり者として見られているのだと思う。クロードも私もオンリーワンが好きで同じ変わり者どうしだから、お互いの考え方は違っても唯一馬が合うのかもしれない！」と笑って答えた。

俺流で唯一無二のワインを追求する孤高の天才！底知れぬポテンシャルを持つ彼の成長を追って行きたい！