

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°54 ローラン・サイヤール

生産地方：ロワール

新着ワイン4種類♪

VdF ラッキー・ユー 2017 (白)

2017年のブドウは早熟で収穫も8月終わりより早かった。だが霜の被害により収量が少なかったためブドウの糖が凝縮し、結果的にアルコール度数は14%まで上がった！ローラン曰く、本来ラッキー・ユーはソーヴィニオンブランのフレッシュさを楽しんでもらうことがコンセプトで、タンクでの仕込みを考えていたが、2017年は収量が少なく樽が余っていたことと、予想以上にブドウのポテンシャルが高かったため、100%古樽で醗酵・熟成している。アタックはいつも通り清涼感と透明感があるが、余韻につれてじわじわとアルコールの力強さや、滋味を感じるミネラルのニュアンスと旨味がせり上がってくる！14%もあるとは思えないくらい飲み口が良く、クイクイ行けてしまう！

VdF ブランク 2017 (白)

ローランの白のトップキュヴェ「ブランク」！かつてはクロ・ロッシュ・ブランシュの「No.5」だったヴィエーユ・ヴィーニュのソーヴィニオンだ！2017年はラッキー・ユー同様に霜の被害に遭い、アルコール度数も14%まで上がった。ラッキー・ユーが100%樽熟で仕込んでいるので、今回のブランクは一見味わいもワインスタイルも良く似ている。だが、よくよく味わってみるとやはりブランクの方が余韻も長くフィネスがあるのが良く分かる！ローラン自身が「このブランクは他のどの国よりもダシの旨味や繊細な味わいに敏感な日本人に飲んでほしいワイン！」と力説するスーパーハイセンスなワインだ！

VdF ラ・ポーズ 2017 (赤)

2017年は、霜の被害により収量が60%減。醸造はセミマセラシオン・カルボニックだが、収穫したブドウがほとんど選果する必要のないくらいきれいな状態だったので、8割は全房のままタンクに入れ、残りの2割は手で除梗し、そのまま何も手を付けずほぼマセラシオン・カルボニックの状態に仕込んだ！また、ボラティルがほとんど上がらなかったため、前年同様にSO₂無添加、ノンフィルターで仕込んでいる！ワインは、照量に恵まれたことでアルコール度数は13%まで上がったが、果実味がしっとりとジューシーで柔らかく、アルコールの重さを感じさせない！洗練されたミネラルも心地よく、今から十分に楽しめるワインだ！

VdF ジョイフル 2017 (赤)

2017年はカベルネソーヴィニオンが10%入っている。畑の位置的に完熟するのが難しく、通常はロゼやペティアンとして仕上げるカベルネソーヴィニオンだが、今回は霜の被害により収量が少なく、徐々にブドウが完熟したこともあり、ジョイフルにアッサンブラージュすることにした！前年は熟成に木桶タンクを使ったが、今回は収量不足により樽が余っていたので500Lの樽を使用。ローラン曰く、500Lの樽で熟成することによって、結果的にカベルネソーヴィニオンの青さや硬さを和らげる効果があったようだ！ワインは、アルコール度数11%とは思えないコクと深みがあり、熟成にもしっかりと耐え得るポテンシャルを感じる！

ミレジム情報 当主ローラン・サイヤールのコメント

2017年は、遅霜により甚大な被害を受けたのに加え、ブドウが例年よりも早熟の年だった。冬は暖冬で雨が多く、ブドウの発芽もいつもより早かった。だが、4月末から5月初めにかけてロワール全体に遅霜が襲った…。2016年も同じ時期に遅霜が降りたが、前年との違いは、霜が約1週間と長きに渡り何度も気温がマイナスを下回ったことだ。この影響でほとんどの新梢は壊滅…。その後、天候が安定し副芽が乱雑に勢いよく出始めたが、ブドウの房をつけた芽は限定的だった。6月に入り、今度は雨の降らない乾燥した天気が8月中旬まで続いた。7月の初めまでは冬に降った雨の貯金で何とか水不足を凌ぐところだったが、中旬から気温が40度を超す真夏日も記録し、ブドウの成長は徐々にブレーキがかかり始めた。だが、8月の初めと中旬に2回30mmを超す雨が降ったおかげでブドウは息を吹き返し、そのまま成熟のスピードを一気に上げ、結果例年よりも1～2週間早い収穫となった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① ローラン（左）とジュリアン・ピノー（奥）

10月の下旬のちょうど収穫や仕込みが落ち着く時期をめがけて訪問♪訪問した時ローランは瓶詰めの作業を行っていた。

（写真①）ローランと一緒に作業をする写真奥の顎ひげを蓄えたメガネの人物がジュリアン・ピノー。トゥーレーヌのヴァンナチュールの生産者だ。彼とローランはクロ・ロッシュ・ブランシュの畑を共同名義で購入したパートナーで、それぞれドメーヌは独立しているが、瓶詰めマシンなど頻繁に使用しない設備などは共同で所有し、作業も一緒に行っている。瓶詰めマシン以外にも、樽洗浄機や耕作機、トラクターの部品などシェアできるもののほとんどをジュリアンと折半し経費負担を減らす努力をしている。前々からヴァンナチュールの安易な価格高騰に警鐘を鳴らしてきているローラン。「設備投資にかかる

費用をいかにワイン価格に反映させないか、工夫するのはヴィニヨロンの当然の役目」と言う彼の姿勢は本当に素晴らしい。

次に、これは今年ボルドーから購入した500Lの中古樽の写真。（写真②）写真で見ても分かるように、この樽にはフタと蛇口が付いていて樽型タンクのようにになっている。中に入っているワインは2018年ジョイフルのカベルネフラン。今回はこの樽でマセラシオンから熟成まで行っている！ローラン自身ジョイフルの味わいには満足しているが、彼個人としては、カベルネ特有の青臭い香りが以前からどうしても気になっていたらしく、2017年ヴィンテージからジョイフルの熟成を木桶タンクから500L樽に変えたところ、青臭い香りが和らいだことにヒントを得て、今回醸造から熟成まで全て500L樽で行うことにしたそうだ。ちなみにデキュバージュしたばかりの樽の中のワインを試飲させてもらったが、今までにない上品な味わいにまとまっている！



写真② ボルドーから購入した中古の500L樽



写真③ ドライハーブの乾燥庫

最後にこれはドライハーブをつくる冷暗所の写真。（写真③）ローランのカーヴの向かいに小屋があるのだが、昨年その屋根裏を改築しハーブを貯蔵する部屋をつくった。ドライハーブはパートナーであるマイリーズの趣味で、彼女は主に畑のまわりに自生する草花でハーブティーをつくるのを得意としている。ハーブティー以外に、イラクサやカモミール、ノコギリソウなどビオディナミの散布に使うハーブの調合も彼女が行っている。以前は、彼女が家に持ち込んで乾燥させていたのだが、どんどんスペースがなくなってしまったため、この冷暗所を設置することになったそうだ。ローラン曰く「もちろん、畑に散布するハーブはここでつくるが、実際はそのためではなく、この部屋はマイリーズのためにつくってあげた。今彼女はビオの農家の野菜作りを手伝っているが、低賃金の不定期肉体労働で毎日疲弊している…。一方で彼女のハーブティーは地元ではとても評判が良く、将来的には彼女の趣味を生かしドライハーブを商品にして少しでも彼女の懐が温かくなればと思っている」と。この屋根裏部屋には、彼女を思うローランの優しさが詰まっている！

（2018.10.18.の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