

～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7種類♪

### VdF ポップ 2018 (ロゼ泡)

2018年は完全辛口に仕上がっている！例年はカベルネソーヴィニオンが主体だが、この年はピノドニスが大豊作だったので、前年よりも20%多くアッサンブラージュされている。ローラン曰く、ピノドニスの比率が少し多い分味わいがスパイシーに仕上がっているとのこと。ワインは2016年と比べて泡立ちが良く骨格もしっかりしている！彼が挙げる料理との相性は牡蠣の香草パン粉焼き。塩気のある滋味深いミネラルが焼いた牡蠣から出る潮の風味と良くマッチするとのこと。他には、ピザと合わせるのもがナイスマッチとのことだ！

### VdF ラ・ヴァルス 2018 (ロゼ)

2015年にカベルネソーヴィニオン主体のロゼとして初リリースしたキュヴェ。今回はピノドニス100%で仕込んでいる。ラ・ヴァルスは2015年が最初で最後のキュヴェの予定だったが、2018年のピノドニス予想以上に収量が取れたためタンクに全てブドウが入りきらず、一部直接プレスしてロゼを仕込み、最終的にそれをラ・ヴァルスにした。ワインは、前回がほんのり甘口だったのに対し、今回は完全ドライな辛口に仕上がっている！アフターにペッパーのようなピノドニスのスパイシーなキレがあり、飲み口が軽快で心地よい！ローラン曰く、今回のラ・ヴァルスは、今は幻となったクロ・ロッシュ・ブランシュ・ピノドニス・ロゼのまさにオマージュ的なワインだとのこと！

### VdF ラッキー・ユー 2018 (白)

2018年は、前年同様にブドウが早熟の年だった。また、ロワール全体ではミレジムの決して簡単な年ではなかったが、ローランのところはブドウの栽培もワインの醸造もかつてないほど順調に行った超当たり年だった！醸造面の工夫としては、ソーヴィニオンブランのフレッシュさを残すために100%ステンレスタンクで仕込み、さらに発酵中のガスを全て抜かず少しワインに残している。出来上がったワインは、ほんのりクリスピーかつ透明感のあるふくよかなエキスがとても上品でフレッシュ！余韻に長く残る滋味深いミネラルも心地よく、合わせる料理は、ローラン曰く、魚よりも自身の肉もしくはシェーヴルのような酸味のあるチーズとのこと！当初はSO<sub>2</sub>無添加で仕上げようとしたのだが、マロラクティック発酵中に軽くgoût de souris (マメ)のニュアンスが出始めたので、スーティラーージュ後に15mg/L、SO<sub>2</sub>を添加して鎮めた。

### VdF ブランク 2018 (白)

ローラン曰く、2018年のブランクは、2016年、2017年を超える最高の出来栄だったとのこと！ブドウの完熟が早かったため、収穫も早かったが、ワインのアルコール度数は13.5%にまで達している。醸造面では、最初の発酵のスピードがゆっくりで、冬の間いったん発酵が止まってしまうリスクがあった。だが、翌年の2月終わりから再び発酵に勢いがつくと、そこから一気に酵母が糖を食い尽くし、最終的に何の問題もなく完全辛口に仕上げることができた！出来上がったワインはピュアで透明感があり、キレのある骨格とフィネスに底力を感じる！香りが鉱物的なところや口に含めば含むほど塩気のあるミネラルの旨味が上がってくるころは、ブライントだとトゥーレーヌのソーヴィニオンと言うよりもジュラのシャルドネを彷彿させる！SO<sub>2</sub>無添加で上げることから、酸化防止のため発酵中のガスを抜かずに残している。そのため開けたては少し還元があり、カラフすることをおススメ♪

### VdF ラ・ポーズ 2018 (赤)

2018年は、収量が40hL/haとかつてないほどの豊作に恵まれた！ローラン曰く、醸造においても、マセラシオン時の色の抽出も発酵も早く終わり、デキュヴァージュして1ヶ月経った時点ですでにワインが出来上がっていたとのこと。ワインの熟成期間は5ヶ月。フレッシュな果実味を生かすために敢えて熟成を短く抑えた。出来上がったワインはとて滑らかで、ジューシーな果実味がスルッと喉をすり抜ける！そして、後から洗練されたミネラルの旨味がじわっと口の中を満たす！ラ・ポーズの真骨頂であるピロードのような酒質の滑らかさは健在で、この艶やかで湿り気のある果実味に思わず唸ってしまう！ちなみに、彼のおススメの料理とのマリアージュ

は鶏やウサギのレバーもしくはトマトで煮込んだ肉料理とのこと！

## VdF スカーレット 2018 (赤)

2018 年は、収量が 70hL/ha とかつてないほどの大豊作に恵まれた当たり年！ローラン曰く、このピノドニスの旧所有者であるクロ・ロッシュ・ブランシュも 70hL/ha の収量は経験したことがないそうだ！通常スカーレットは収量が取れないためいつも小さめのファイバータンクで仕込むのだが、今回は量が多かったので木桶タンクを二つ使用した。ただ、果実味のフレッシュさを残すために木桶タンクでの熟成は 5 ヶ月と短めに終わらせた。出来上がったワインは、限りなくチャーミングでダシのような旨味もありとにかく優しい！ローラン自身も「今までのスカーレットの中で一番最高の出来だ！」と太鼓判を押す！まさに The ヴァン・ド・ソワフにふさわしい、飲んでいて楽しくなるようなワインだ！

## VdF ジョイフル 2018 (赤)

2018 年は、蓋の付いた 500L の古樽を新しく醸造に取り入れた！前年まで全房のブドウをスミマセラシオンカルボニックで仕込んでいたが、今回は手作業でブドウを全て除梗している。そして、マセラシオンから発酵熟成まで 500L の樽の中で全て仕込んだ！出来上がったワインは、男性的でストラクチャーがしっかりとあり、飲みごたえ十分！酒質が柔らかいので今飲んででも美味しいが、熟成させるとさらに大きく進化しそうなポテンシャルが十分にある！ちなみにローランがおすすめるマリアージュは鹿肉料理！カベルネフランの野趣味溢れる味わいと鹿肉の臭みのない緻密な肉の旨味が良くマッチするとのこと！

### ミレジム情報 当主ローラン・サイヤールのコメント

2018 年は、かつてないほど豊作に恵まれた当たり年！冬は暖冬で雨が多く、春の芽吹きは早かった。開花は順調。前年が不作だった反動なのか、ブドウの房が今までに見たことのないほど生り、早い時点で豊作が期待された。6 月に入ると天候が崩れミルデューが猛威を振るったが、タイミングよく散布が行えたおかげで被害は最小限に済んだ。その後は収穫の終わりまで天候に恵まれた。7 月～8 月と乾燥した天気が続く、日照りによるブドウのストレスが心配されたが、幸い、冬と春に降った雨のストックが十分機能し、水不足を逃れることができた。最終的に赤も白も全てのブドウが大豊作に恵まれ、収穫したブドウも傷ひとつなく完璧だった！ちなみに、開花やヴェレゾンなどブドウの成長サイクルは例年よりも 2 週間ほど早いペースだったが、房が多かったためブドウが全て完熟するまでに少し時間がかかった。

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① ソーヴィニヨンブランの剪定

昨年の 12 月 19 日、クリスマスバカンスが始まる直前に、資料書きの情報収集のためドメーヌを訪問♪当初は雨の予報だったので、カーヴでの待ち合わせだったのだが、途中雨が降り止んだことで急遽畑で落ち合うことになった。ローランが言うには、2019 年は 5 月から 11 月までほとんど雨が降らず極度の水不足だったのだが、11 月半ばからはほぼ毎日雨が降るといふ極端な天気が続いているそうだ。ちなみに、この毎日降り続く雨の影響により、畑仕事は 2 週間ほど滞っているそうだ。今回の訪問も、雨が止んでいる間が非常に貴重だということで、畑作業の合間を縫って情報収集させてもらった。

これはラッキー・ユーのソーヴィニヨンブランの畑の写真。(写真①) 霜が降りた 12 月 9 日から剪定の作業を開始。今期から新しく 2 人の従業員 (イヨ、イワン) を雇い 3 人体制で作業を行っている。畑の奥に見えるのは、春の遅霜の際に暖かい空気を畑全体に対流させる風車台だ。クロ・ロッシュ・ブランシュが昔霜対策のために設置したもので、中央が石油タンク、そこから左の煙突型のバーナーに燃料が注がれ炎が上がり、右の風車が回ることで暖かい空気が畑全体に対流するというシステムだ。ローラン曰く、今でもきちんと機能するのだが燃料の効率が非

常に悪いため、彼自身はほとんど使用せず、風車の代わりにコストの低いロウソクを使っているとのこと。

次に剪定バサミについて、ローランは電動の剪定バサミを使用せず全て手動のハサミで行っている。(写真②) 現在、ほとんどのヴィニョロンが電動の剪定バサミを使用する中、彼は敢えて手動のハサミにこだわる。「確かに、電動は枝を切る時に力を入れる必要がないので楽だし、作業が早い。だが、簡単に切れる分ブドウの枝や樹の健康状態を見落としがちになる。その点、手動のハサミは切った時の感触が手に伝わるので、状態を感知しやすい。」と彼は言う。彼もノエラ・モランタンと一緒に働いていた当時は電動のハサミを使っていた。だが、年々増え続けるエスカなどの樹の病気が、剪定の不注意による感染の可能性がないかと疑問を抱いた彼は、



写真② ローランは手動ハサミを愛用している

は、ドメーヌ立ち上げの時に手動の剪定バサミに切り替えた。実際、それ以来彼の肌感覚では年々確実に病気が減っているという実感はあるようだ。また彼は、毎日剪定を終えた後は、ハサミを磨くなどのメンテナンスは欠かさず行っていて、実際にハサミを見せてもらったが、長く使用しているにもかかわらず刃が新品のように輝いていた。「ワインも畑仕事についてもまだまだ素人だから、人よりもじっくり観察し丁寧な仕事をする。自分にできることはこれしかない。」と謙遜するローラン。剪定という表には見えない地味な作業ひとつからも彼のポリシーが見えてくる。

今年でドメーヌ設立から7年目となるが、ローランのワイン造りに対する謙虚で誠実な姿勢は今もまったくぶれるところがない。常に穏やかでフレンドリー、そして内なるエネルギーを秘めたワインは、まさにローランの人柄そのものようだ。

(2019.12.19.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**