

～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 3 種類♪

VdF ラ・ヴァルス 2022 (ロゼ)

ロゼの辛口が大好きなローラン。だが、実際市場では白や赤に比べるとどうしても格下に見られてしまいがち…。そのロゼのイメージを白ワインと同等のレベルにまで引き上げようと彼が今力を入れているのがこのラ・ヴァルスだ。今回実はローランが一番醸造にエネルギーを注いでいるのはロゼだということを意外にも初めて知った。彼曰く「ロゼが白ワインに及ばないと思われているのは酸。酸を白並みに確保しようとして赤品種のブドウを極端に早摘みすると味わいが青臭くなる。反対に収穫を待ちすぎたり、または下手な造り手がセニエで仕込むと、今度は白とも赤ともどっちともつかずのいわゆる世間のイメージ通り、味のぼやけた中途半端なロゼで終わることが多い」と。そこで、彼が目にしたのはカプリアードのロゼペティアン。スティルワインではないが、白のペティアンと同じくらい酸を残しながら味わいに青さのない彼らのロゼペティアンに感銘を受け、彼らからロゼの本質を色々と吸収したそうだ。「最終的に彼らから学んだのは品種のアッサンブラージュと厳格な収穫のタイミング。例えばロワールのベジタブルな青さの代表品種であるカベルネ、でも実はカベルネは昔からアンジュでロゼにされてきただけあり、多少未熟でもダイレクトプレスであれば青さが出ずに酸を確保できるロゼに適した品種であったり、また、ブドウのフェノールの熟すタイミングと味わいのバランスがロゼは白や赤よりも厳格で、実はロゼは片手間で作るようなワインではなく非常にセンスを要する難しいワインだということも彼らから学んだ」と彼は熱く語った。さらに、ロゼのダイレクトプレスにある苦みに近いエグミは、1日ブドウを冷蔵庫で置くことである程度収まることを彼は自らの経験則から学び今に活用しているそうだ。これだけローランのエネルギーが注がれたロゼ…恥ずかしながらここまで彼の情熱が注がれているとは、今回話を聞くまで全く知らなかった！さて、今回リリースする2022年ラ・ヴァルス。全て自社畑のブドウだ。この年は前年の霜の後遺症が原因で収量が20hL/haと大幅な減収だった。「収穫のタイミングがとて難しかった」と彼が言うように、酸と味わいのバランスを考慮し、早熟品種のガメイ・ピノドニスと晩熟品種のカベルネフラン・カベルネソーヴィニヨンの収穫を厳格に分け、最終的にガメイ・ピノドニスの発酵が良好だったので、そのまま後で収穫したカベルネのジュースを足して発酵を終わらせた。出来上がったワインは、ピュアかつ上品で白のラッキー・ユーと同じクリスタル感があり、透明感のあるエキスとミネラルのバランスが超絶妙！確かにローランが言う通り、「本気でつくるロゼは白をも勝る！」という意味が良く分かるようなエレガントなロゼに仕上がっている！余韻に微かに感じるカベルネの風味やミネラルの滋味深い味わいがまた日本料理とよく合いそうな、ローラン節の効いた最高のロゼだ！

VdF ラ・ポーズ 2022 (赤)

2022年は、前年の霜の後遺症が原因で収量が25hL/haと2年連続減収だった。ローラン曰く、この年はスタートから収量が少なかったため、いつもよりもブドウの熟しが早く、ひとつひとつのブドウが凝縮した品質的な当たり年とのこと！！醸造は、収穫したブドウが黒々としていてタンニンの抽出も早かったが、この年のブドウのポテンシャルに期待し、敢えてマセラシオンを早く切り上げずにワインを長熟の方向に持って行った。出来上がったワインは、アルコール度数12.5%といつもよりも若干低いですが、果実の凝縮味、酸、ミネラル、タンニンの全ての要素がギュッと詰まっていて、エレガントながらも飲みごたえのある味わいに仕上がっている！噛めば噛むほど塩気のある旨味が口に広がり、生ハム・ソーセージなどのシャルキュトリーはもちろん、コックオーヴァンなどの赤ワイン煮込みにもよく合いそう！彼曰く、もしいつものラ・ポーズらしいピロードのようなテクスチャーを求めるのであれば、あと最低1~2年は寝かせてほしいとのこと。ちなみに、彼はこのようなアルコールが低く中身の詰まった傑作ワインを、昨今の温暖化の中今後またいつ造れるか分からないということで、今回60本ほど売らず個人消費用としてプライベートのカーヴに仕舞い込んでいるそうだ！確かに今飲んででも酒質が上品で十分に美味しいが、熟成した姿も気になるとてもスマートなワインだ！

VdF スカーレット 2022 (赤)

前年はピノドニスが雹の被害により全滅だったためスカーレットはつくりができなかった。2022 年も前年の雹の後遺症があり、剪定を短く抑えた結果ブドウの収量は 20hL/ha と例年の半分しかとれなかった。気候的には 2022 年は、収穫の直前まで全く雨の降らない歴史的とも言える日照りの年だった。ローラン曰く、夏が暑くブドウは水分が抜けいつもよりも半分の大きさに凝縮していたが、夏の間成長にブレーキがかかり酸がしっかりと残っていたので、早めに収穫してエレガントなヴァン・ド・ソワフに仕上げようと頭の中で決めていたようだ。そこに幸い収穫直前に恵みの雨が降り、ブドウの果汁が一気に満たされ、結果イメージしていた通りのみずみずしいワインが出来上がったとのこと。実際、ローランがつくりだけありワインはとても繊細！ピノドニスのエレガントな果実味と土壌のミネラルだけをきれいに抽出したような、飲んでいて全くストレスのないとてもチャーミングなヴァン・ド・ソワフに仕上がっている！

ミレジム情報 当主ローラン・サイヤールのコメント

2022 年は、ブドウが早熟で歴史的とも言える日照りの年だった。冬のスタートは暖冬で雨が多かった。3 月半ばに 5 月中旬並みの暖かさが続きブドウの木は一斉に活動を開始した。だが、ブドウの木全般が前年の雹によるインパクトの後遺症を負っていたので、剪定をいつもよりも遅めて、新梢も翌年の剪定を考えてバツサリと短く落とした。4 月に一転 0℃前後まで下がる寒波が降りたが、幸い剪定開始が遅かったおかげで霜の影響はほとんどなかった。4 月の中旬から再び気温が上昇し、それ以降はほとんど雨の降らない日照りが続いた。ブドウの成長の勢いは止まらず、6 月終わりの時点で早期収穫が予想された。7 月に入ると今度は猛暑が加わり、ブドウの成長にブレーキがかかり始めた。8 月は猛暑がいったん落ち着くが、畑は常に水不足の傾向にあった。だが、収穫直前の 8 月終わりや 9 月初めに 20 mm 前後の雨が降り、この恵みの雨によりブドウは一気に潤いを取り戻し完熟に向かった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

雹の衝撃により 2 年連続不作という憂き目に遭ったローラン…。今年は果たしてブドウの木の雹の傷跡は癒されているのだろうか？畑の状態が気になったので、今回リリースするワインのサンプルを取りに行くのも兼ねて 5 月末にドメーヌを訪ねた。

これはラ・ポーズのガメイの畑の写真。(写真①) ちょうど芽かきの作業を行っている最中だった。畑をローランと一緒にざっと見てまわり、ブドウはそれなりにしっかりと付いているように見えたが、彼の表情は硬かった。「去年は、一昨年雹の傷を癒すために敢えて剪定を短くしてブドウの木を休ませた。その成果は出ているには出ているが、まだ完璧に回復したとは言えない。

かつては雹に直接当たれば回復までに 1 年を要すると言われていたが、昨今は温暖化による気候変動により雹の衝撃の度合いは以前と比べものにならないくらい暴力的で、一昨年のように一度大規模な雹に巻き込まれると回復までに 2、3 年は覚悟しなければならぬ」と厳しい表情で彼は語った。ちなみに、フランスの最新のアンケートで、30 年前のヴィニョロンにとっての脅威はミルデューやオイディオムなどの病気であったが、現在は 2 位が霜、そして 1 位が雹と結果になっているという興味深い情報を彼から教えてもらった。



(写真①) 芽かきの作業中のラ・ポーズのガメイの畑



(写真②) オランダの陶芸家による 100ℓ のアンフォラ 3 種類



(写真③) 外側の凹凸に呼応するようにひだ状のでこぼこが中身にも付いている

畑の見学後カーヴに戻り、サンプルの受け取りとまだ熟成中のワインの試飲を行なった。カーヴの奥に入ると、今まで見たことのない奇妙な形をしたアンフォラ？が目に入った。(写真②) ローラン曰く、これはオランダの陶芸家の友人が彼のために作った 100L のアンフォラの試作品なのだそうだ。それぞれ粘土に違いがあり、左から Marne Rouge (赤色泥灰土)、Marne Blanche (石灰泥灰土)、そして Marne Grise (灰色泥灰土) で作られている。ステンレスの蓋による完全密閉式で、特徴はこれまでの完璧な曲線を描くアンフォラ

の概念を覆すように形に凸凹があることだ。そして、中身はこんな感じ。(写真③) 外側の凹凸に呼応するようにひだ状のでこぼこが付いている。オランダ人の陶芸家が言うには、このでこぼこが自然本来の形を表しているそうだ。「アンフォラの完璧な曲線はジオディナミでも謳われているように、ワインに何らかのエネルギーとパワーを与えているのだろう。でも、実際自然界はブドウの木が凹凸を経て形を整えているように、いわばいびつな形にも調和がある。それを表現したのがこのアンフォラだ」とローランはこのアンフォラ

のコンセプトを説明してくれた。今回、

彼は試験的にブランクのソーヴィニオンをそれぞれのアンフォラに入れて熟成を試みたが、残念ながら Marne Rouge と Marne Blanche が途中液漏れしてしまった。今は唯一 Marne Grise のアンフォラだけが液漏れもなく順調に熟成の過程を経ている。比較のために通常の木桶タンクで熟成させたブランクと Marne Grise のアンフォラのブランクの両方を試飲させてもらった。興味深いことに Marne Grise のアンフォラは木桶タンクよりも目減りが早い分ワインが凝縮されているのか、明らかに強い塩気があり、味わいもソーヴィニオンではなく、まるで良い酸化を経たジュラのサヴァニャンみたいに重心が低かった！ローラン自身もこの味わいの進化に興味があるようで、あともう 1 年寝かせて期待以上の結果を得られれば、次はこの 10 倍の 1000L の大きさの Marne Grise のアンフォラに挑戦するようだ！

(2023.5.31.のドメーヌ突撃訪問より)

※弊社HP資料にて、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