

～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 5 種類♪

### VdF ユー・アンド・ミー 2024 (白)

昨年の来日時、ローランが「ぜひ飲んでほしい」とサンプルとして持参したネゴスの自信作。買いブドウは、トゥールのブドウ栽培者ジュリアン・モローから。ローランは 2020 年からネゴスのワイン造りにも取り組んでおり、以来毎年欠かさずジュリアン・モローのブドウを買い続けている。彼はジュリアン・モローを「第二のドメーヌ」と位置づけるほど、絶大な信頼を寄せている。一般的にネゴスのワインは、ドメーヌものよりも格下に見られがちだが、ローランはそうした慣習を良しとしない。「良いブドウがあってこそ、良いワインが生まれる」という信条のもと、彼はジュリアン・モローのブドウを他の生産者よりも高値で買い取り、栽培家と醸造家の立場を常に対等に置いている。その哲学と信頼関係の結晶が、今回初リリースとなるシュナン・ブラン 100%の「YOU and me」だ。

2024 年は雨が多く、病気の蔓延により収量が激減した試練のヴィンテージだった。だが、ブドウの品質的には、ロワールらしい清涼感あふれる酸に恵まれた。醸造は、ワインのミネラル感をさらに引き出すために新たにジャー（焔器）を取り入れた。出来上がったワインは、まるで透明感のあるミネラルだけを抽出したかのような超クリスタルな味わい！そのピュアなダシ感はジワジワ来る美味しさで、石灰土壌のシュナン・ブランの繊細でチョーキーなミネラルが余すことなく表現されている！ローラン自身も「シュナンの繊細でチョーキーなミネラルを、そのまま瓶に詰めたかった」と語るように、SO<sub>2</sub>無添加・ノンフィルターで仕上げている！「自分はただ、ジュリアン・モローのブドウを何も手を加えずに仕込んだだけ。ワインが美味しいのは、ジュリアンのブドウのおかげ」と語るローランの謙虚な姿勢は、キュヴェ名「YOU (ジュリアン・モロー) & me (ローラン)」に込められている！

### VdF ラッキー・ユー 2024 (白)

かつてトゥーレーヌの領主であったクロ・ロッシュ・ブランシュの一級畑に植えられたソーヴィニヨンブラン。表土は薄く、地中 1 メートルにも満たない深さに石灰質の母岩が広がっている。そのため、ワインは常にチョーキーで、フィネスに富んだミネラルを備えている。元料理人であるローランは、この母岩の影響をダイレクトに受けたブドウから日本の「一番だし」に着想を得て、丁寧な仕込みと熟成を早めることによって品種本来の風味とフィネスあるミネラルをバランスよく引き出した。それがラッキー・ユーだ。

2024 年は雨が多く、病気の蔓延により収量が激減した試練のヴィンテージだった。だが、その後残ったブドウは健全な状態のままゆっくり熟成に向かい、最終的にロワールらしい上品なワインに仕上がった当たり年だった。醸造は、ブドウの酸度がいつもよりも高く、発酵も教科書のように問題なかったため、今回は SO<sub>2</sub>無添加にチャレンジした。出来上がったワインは、透明感のあるエキスを洗練されたミネラルの旨味と、酸味がきれいに溶け込んだ上品な味わいに仕上がっている！ソーヴィニヨンブラン特有のハーブのような風味がしっかりと残りつつ、きれいな酸と石灰から来るスレンダーな骨格を支えるチョーキーなミネラルは、ローランの言う「一番だし」を彷彿とさせる！昆布だしのような透明感を湛えたワインはまるで天然の「味の素」のようで、魚介や野菜、山羊のチーズなど素材の味を生かしたシンプルな料理と合わせたい！

### VdF ブランク 2023 (白)

トゥーレーヌ随一の石灰母岩を持つと言われる旧クロ・ロッシュ・ブランシュの畑。その畑の特に表層が薄く、直接石灰の母岩に深い根が張り巡らされているヴィエーユ・ヴィーニュの区画のブドウで仕込んだのが、ローランのトップキュヴェ「ブランク」だ。2023 年は、太陽とブドウの収量に恵まれた当たり年だった。醸造は、前年の樽熟のスタイルが気に入ったローランは、12hL の木桶タンクを使用せず、今回も 400L 樽による発酵・熟成を行なった。出来上がったワインは、白桃の完熟した果実のポリウムの中に洗練された酸とミネラルが溶け込み、バランスの整った上品な味わいに仕上がっている！当たり年だけあり、ぎっしりと詰まった噛み応えのあるミネラルが感じられ、果実の豊かさに緊張感と奥行きを与えている！さすがはトップキュヴェ「ブランク」！

ダシのような透明感あるワインを追求するローランのこだわり—その「ローラン節」が、見事にスタイルとして結実している！

## VdF ラ・ヴァルス 2024 (ロゼ)

白ワインのような酸とクリスタルな透明感にこだわった「ラ・ヴァルス」。仕事に厳しいローランが、意外にも最も醸造に情熱とエネルギーを注ぐのがこの辛口ロゼだという。例年はカベルネソーヴィニオンを半分アッサンブラージュするのだが、この年は病気の蔓延によりカベルネソーヴィニオンが全滅したため、ガメイとピノドニスだけで仕込んだ。醸造は、「ブドウのエキスとミネラルをダイレクトに感じてほしい」との思いからセニエを行わず、ダイレクトプレスしたジュースをタンクで発酵・熟成させた。出来上がったワインは、ピュアでクリスタルのような透明感があり、優しい酸とミネラルの旨味が染み入るような上品な味わいに仕上がっている！ローラン曰く、夏の猛暑が控えめだった分、ガメイとピノドニスの酸とミネラルが乗った理想のロゼが出来上がったとのこと。白ワインにも通じる、透明感のあるミネラルエキスだけを抽出したかのような上品な旨味は健在！このクリスタルのような透明感とフィネスを備えながら、SO<sub>2</sub>無添加・ノンフィルターなのには驚かされる！ちなみに、開けたては還元により香りが閉じているので、カラフェをすることをおススメ♪

※コルクには2024と正しいVTが記載されておりますが、メインラベルのVTが23と誤って記載されております。大変申し訳ございません。(ラ・ヴァルス2023VTはリリースされておられません)

## VdF ラ・ポーズ 2024 (赤)

ロワールのガメイ生産者の中でも、果実味のしなやかさに定評のあるローランの「ラ・ポーズ」。2024年ヴィンテージには、樹齢4年目となる若木のガメイが30%使用されている。この年はミルデューの猛威により収量が激減した試練のヴィンテージだった。だが、夏の涼しさと適度な降雨に恵まれたことで、フェノールがしっかりと熟し、晩熟でありながら潜在アルコール度数が控えめな、まさにローランが理想とするブドウが収穫できた。醸造は、木桶タンクでマセラシオンを施した後、マセラシオン終了時に一度ステンレスタンクへ移し、樽熟成への準備を整えた。ところが、発酵終了後に試飲した際、すでにワインとしてしなやかな果実味が十分に表現されていたため、最終的には控えめなアルコール度数とフレッシュな果実味を活かすことを考え、急きょ樽熟成を取りやめ、ステンレスタンクでの熟成に切り替えた。出来上がったワインは、口の中で溶けるようなしなやかな果実味とタンニンが見事に調和し、アルコール度数11%とは思えないほどの飲みごたえを備えている！低アルコールながらバランスが良く、今飲んででも酒質はしなやかで十分美味しい！ローラン曰く「自分は残念ながら貧乏なのでできないけれど、もしお金に余裕のある人がいたら、最低でもあと5年は寝かせてほしい。そうすれば、今以上にタンニンが溶けてピノワールのようなエレガントさが出てくはずだ！」と。その言葉通り、今も十分に魅力的だが、将来にさらなる輝きを秘めた、驚くほどしなやかで長熟を予感させる逸品だ！

## ミレジム情報

2023年は、2014年を彷彿させるショウジョウバエのズキの年だった。冬は寒く適度に雨も降った。春は4月初めにシェール川沿い一帯の畑に寒波が降りたが、霜の被害にまで至らなかった。だが、この寒波の影響でブドウの成長の足並みが乱れた4月中旬から6月まで適度に雨の降る比較的温暖な天候に恵まれ、ブドウの成長も勢いを増した。7月に入り一転、雨が多く気温の上まらない天候が8月終わりまで続いた。この冷夏にもかかわらずシャルドネ、ソーヴィニオンは順調に熟していったが、赤は収量が多かったこともあり成熟がまちまちだった。9月に入り、急に夏が戻ってきたかのような暑い日が続いた。この夏日のような天候によりブドウが一気に成熟のスピードを上げた。幸い、ローランはブドウが早くに熟したため問題なく収量を確保できたが、収穫が遅かった多くのビニロンは、ショウジョウバエ「ズキ」の猛威により特に赤は厳格な選果を余儀なくされた。

2024年は、長引く降雨と病害の影響で、ブドウの収量が例年を下回った年。冬は雨が多く暖かった。4月の初旬に気温がマイナスを下回る寒波が降りた。早熟品種のシャルドネ、ソーヴィニオンブランの一部に霜が当たったが、他の品種はほとんど影響がなかった。その後は、雨が多く気温の上まらない不安定な天候が長く続き、Rot Grisと呼ばれるブドウの房をダイレクトに襲うタイプのミルデューが猛威を振るった。このRot Grisの影響でブドウを40%以上失った。夏季は気温が低めで曇天が続く不安定な天候が続き、時折雷雨が発生したほか、30度を超える蒸し暑さによって再びミルデューが発生した。8月に入ると天気は安定し、残ったブドウはゆっくりと成熟を進めた。収穫期の降雨により、最終的に得られたブドウは酸が際立ち、糖度はやや抑えられた軽やかな品質となった。

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今年8月上旬、ローランのドメーヌを訪問した。ロワールでは、6月20日から7月4日までの間、日中の気温が35℃~40℃を超える猛暑に見舞われ、6月としては観測史上最高の気温を記録した。この期間、私は日本に滞在していたため、遠くにいなながら猛暑による畑への影響が気がかりだった。だが、その後は気温も落ち着き、ローランからは、適度な降雨と穏やかな天候が続いているという前向きな報告を受けていた。とはいえ、実際にブドウがどのような状態にあるのか、自分の目で確かめたいと思い現地を訪れることにした。

ガメイの畑（写真①）では、ちょうどブドウはヴェレゾン（色付き）の真っ最中だった。ブドウはどれも傷ひとつなく健全で、実の張り具合も良好。豊作とまでは行かないが、房の数も十分に揃っていた。とりわけ驚いたのは、ブドウの葉にミルデューなどの病気の痕跡がほとんど見られなかったこと。そして、葉に張りがあることから、ブドウの木に十分な水分が行き渡っていることがうかがえた。畑には雑草がやや生い茂っていたが、ローランによれば、これは天気予報が警告している次の猛暑に備え、水不足を防ぐためにあえて残しているのだという。3年前にこの畑を訪れた際には、大規模な雹の被害に見舞われ、ブドウの木には葉ひとつ残っておらず、焼け野原のような惨たる光景が広がっていた。その絶望的な光景は、記憶の中に鮮明に残っている。3年の歳月を経て再び健全な姿を取り戻しているのを目の当たりにすると、自然の偉大さと回復力にただただ圧倒される思いだった。



（写真①）雑草も息づく生命力あふれるガメイ畑



（写真②）色付きが始まったコンパクトサイズのガメイの房

ローランのガメイはクロ・ロッシュ・ブランシュの代から受け継がれてきたガメイ・ド・ロワールだ。ボジョレーのガメイと比べると、房のサイズが小さくコンパクトなのが特徴である。手のひらをかざしてみたところ（写真②）、2房がすっぽりと収まるほどのサイズ感だった。ローランによれば、このガメイは果皮が厚く酸味がしっかりしており、醸しを長く取りすぎると野趣が強くなってしまいうため、醸造時にはマセラシオンのタイミングに細心の注意を払っているという。「今年はこのまま順調に進めば、2020年のように酸とボリュームのバランスが取れた当たり年になるだろう」と、ローランは期待を込めて説明をしてくれた。

カーヴへの帰り道、ローランは慣行農法を行なう畑の前で車を止め、畑の状態を目視した。これは違う生産者のガメイの畑（写真③）。ローランのガメイと比べると房の数も多く、葉の色も濃い。除草剤の効果で雑草は一切なく、一見すると整然としたその光景は、まるで庭園のように美しく感じられる。だが、ローランの目には、このガメイは疲弊してSOSを求めているようにしか見えないようだ。「ヨシ、ブドウの葉の部分を見てみる。色は青々していても、実際には裏返っている葉が多いだろう?」。確かに、言われてみると裏返った葉が多く目につく。「このブドウ畑は夏バテを起こしている。化学肥料の与えすぎによって根が深く張らず、地下の水分を十分に吸い上げられないのだろう。つまり、これはすでに水不足が始まっていて、ブドウに十分な栄養が行き渡っていない証拠だ」と彼は指摘した。なるほど、畑の状態を単なる見た目の美しさではなく、些細な角度から読み解くとは、さすがローランだ。こうしてビオの畑と慣行農法の畑を比較すると、細かな違いがよく分かり本当に勉強になる！



（写真③）除草剤、化学肥料を使用した慣行農法畑

（2025.8.8.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