

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

## ◆VCN°55 レイナルド・エオレ

生産地方：オルレアン

新着ワイン 6 種類♪

### VdF シリス・アン・ビュル 2015 (ロゼ泡)

ブドウはトップキュヴェ「ランスマ・デュ・ヴィラージュ」から！製法はクレマン・ナチュラルで前年同様に翌年 2016 年のムニユピノをティラージュに使っている。レイナルドの経験上、シリス土壌のブドウはペティアンにすると還元しやすいという認識があったが、2015 年は太陽に恵まれた年でワインが例年よりもフルーティだったことからか、還元がほとんどない！ワインはまったりとしたエキスの中に、タイトでキメ細やかな泡と塩気のあるミネラリーがきれいに溶け込んでいてキレが良い！

### VdF リヴ・ドロワット クロ・ベル・クロワ 2015 (白)

2015 年は太陽に恵まれ白の当たり年。ブドウはいつもよりも酸が少なくボリューム豊だったので、レイナルド曰く、発酵が終わった当初のワインはスケールはあるものの繊細な味わいに欠けていたそうだ。だが、30 ヶ月の熟成を経て、果実のボリュームがそぎ落とされ、塩気を含んだミネラル感が特徴となっている！また、いつもながら開けて 1 週間経っても味わいが全く落ちないポテンシャルと安定感があるので、じっくり時間をかけて 1 本のボトルを楽しむことが出来る！

### VdF テール・ド・シリス 2015 (白)

2015 年は、酸の少なさを補うために、ワインの 10%を占めるソーヴィニヨンブランを試験的にスキンコンタクトで仕込んだ。だが、レイナルド曰く、スキンコンタクト独特の味わいは、結局長期熟成を施すことで剥き出しのミネラルにかき消されあまり効果がなかったとのこと。テール・ド・シリスにはいつもウイスキーのピートを思わせる香りがあるが、彼曰く、これは樽から来る香りではなく、シリスの土壌で育つムニユピノ独特の香りなのだそうだ！2015 年は酸が少ないため、いつもよりタイトではないが、それでも塩気のある深い味わいは健在！

### VdF アティピック 2017 (赤)

2017 年は、新しく手に入れた樹齢 34 年のガメイが 50%アッサンブラージュされている。ちなみに、新しく手に入れたガメイは 2ha あり、当初 2017 年はガメイ 100%で仕込む予定だったが、春の遅霜の被害に遭いガメイがたったの 7hl しか取れなかったため、残りの 50%はピノノワール、ピノムニエ、カベルネフランのアッサンブラージュをブレンドした。レイナルドが言うに、2017 年のアティピックはガメイの野趣あふれる味わいが前面に出ているとのことだが、実際に今試飲してみると、素朴な味わいと言うよりは果実味がピュアかつジューシーでとてもエレガントに仕上がっている！

### VdF リヴ・ドロワット クロ・ベル・クロワ 2015 (赤)

2015 年の赤は収穫時に雨に当たった年。夏が暑く乾燥していたので、収穫時に降った雨は恵みの雨となった。この雨によりブドウが水分と土壌のミネラルを十分吸収し、ワインはエレガントでありながらストラクチャーがある味わいに仕上がった！ちなみに、エレガントなワインが好きなレイナルドは、今飲むとしたらランスマよりもこのリヴ・ドロワットが断然好みとのこと！アルコール度数が 12%とやや低いが、果実のコクと凝縮したミネラル感がぎゅーと詰まっっていて、まるでコート・ド・ニュイのワインを彷彿させる存在感がある！彼が言うには、2007 年や 2012 年、2015 年など地中のミネラルを十分に吸収した年のピノムニエには、Tabac blanc (花たばこ) の香りがあるそうだ。

## VdF ランスミ・デュ・ヴィラージュ 2015 (赤)

2015年の赤はリヴ・ドロワット同様収穫時に雨に当たった年。レイナルド曰く、ガメイ、ピノノワール、ピノムニエなどの早熟品種は一部水分を吸い過ぎて破裂するブドウが出始めたので、急いで取り込み全て除梗を施したそう。また、この年は25%を占めるカベルネフランと20%を占めるコーの特徴が良く出た長熟なワインに仕上がっているとのこと。彼自身は、早い時期に飲むランスミは味わいが粗野で香りもアニマルチックだから最低5年は瓶熟させて飲むそうだが、個人的にはそんな感じは全くなく、ミネラルをしっかりと感じる今がまさに好みの味わい！

### ミレジム情報 当主「レイナルド・エオレ」のコメント

2015年は、白の当たり年だった。春のスタートは雨が多く涼しい気候で、発芽もやや遅れていたが、5月に入ってから雨の降らない乾燥した天気が8月いっぱいまで続いた。夏は40℃を超える日もあり、水不足のブドウは途中バテ気味になり、成長にもブレーキがかかった。房の大きさは例年よりも小さく、果汁が十分に取れないリスクがあった。だが、9月初めに適度な雨が降ってくれたおかげで、ブドウも息を吹き返し、成熟にもアクセルがかかった。結果的に、白は潜在アルコール度数の高い完熟したブドウがとれたが、後半から天気が崩れ、赤の晩熟のブドウはほぼ雨の中での収穫となってしまった。

2017年は、前年同様に4月終わりに遅霜の被害に遭い収量は60%~80%減だった。スタートは暖冬で例年よりもブドウの成長が早く、それが遅霜の被害を拡大させた。それ以降は、5月6月と雨の多く気温の上昇がされない悪天候が続いたが、開花が霜により遅れたため雨の時期とうまくズレが生じ、花ぶるいは辛うじて逃れることができた。6月の中旬から一転、雨の降らない乾燥した天気が8月まで続いた。5月はミルデュエが猛威を振るっていたが、6月の天気により収まり、今まで成長にくすぶりを見せていたブドウも一気にアクセルがかかった。夏が暑く天気が良かったこと、春に降った雨の蓄えが十分にあったことで、ブドウは成長の遅れを一気に取り戻し、最終的に収穫は例年よりも1週間ほど早くスタートした。

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① カーヴでの醸造作業中のレイナルド

10月19日にレイナルドを訪問♪収穫は前日に終わったばかりで、訪問した時は夜8時を過ぎていたが、写真のように一人遅くまで醸造の作業をしており、醸造作業は基本的に一人で行っているようだ。(写真①)畑5ha分のブドウを赤白ペティアンと一人で醸造することは決して容易なことではない。「他に手伝う人はいないのか？」と彼に聞いたところ、彼曰く「毎年無給でも働きたいと研修を志願する人が現れるが、性格上自分自身がストイックすぎるのか、途中で音を上げる研修生がほとんどでなかなか定着しない」とのこと。私もフラフラになりながら作業をするレイナルドを見かねて、彼に手伝いを名乗り出たが、実際彼の作業の指示は本当に細かい…！全ては彼が追求する洗練さ

れたワインのためなのだが、例えば今回プレス機で絞ったカベルネフランをタンクに移す作業を手伝った際、バケツに入ったワインをほとんど揺らさずにタンクに移すのに、持ち方から歩き方、タンクへのワインの流し方など事細かく指示され、途中から研修生が彼のところに定着しない理由が何となく分かったような気がした。

(写真②) 彼もその神経質で頑固な性格を自覚しているようで、「だから人を雇うより一人で作業をする方が楽だ！」と割り切っている。

ちなみに、2018年の収穫は8月28日からスタートし10月18日終了と1ヶ月半かかっている。その間、レイナルドは1日も休みを取らず朝7時から夜中の10時まで黙々と働き続けている。今回のこのカベルネフランのプレスもシヨウジョウバエが沸かないよう翌朝4時には起きてきれいに掃除し終えたそうだ！彼曰く「醸造期間中は収穫も重なり肉体的にはかなりの疲労がたまるが、でもやるべき仕事は体に染みついている、精神的にはそれほど辛くない。むしろ毎年違う景色を見せてくれるワインの醸造に毎日ワクワク

楽しみながら作業を行っている！」とのこと。子供のように目を輝かせて話す彼に正直しびれた！孤高の職人とはまさに彼のことを言うのかもしれない。ますますレイナルドのファンになってしまった！

(2018.10.19.ドメーヌ突撃訪問より)



写真② バスケットプレス

※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