

～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 8 種類♪

VdF シリス・アン・ビュル 2016 (ロゼ泡)

2016年からエチケットのデザインを微妙に縮小し、レイナルドのロゴも左上から右下に移すなどのマイナーチェンジを行っている。前年同様にトップキュヴェ「ランスマ・デュ・ヴィラージュ」のブドウを使用。前年はティラージュに翌年収穫したボトリティス入りのムニユピノを使用したが、今回は2017年のガメイを直接プレスしたジュースを使用。レイナルド曰く、ティラージュのガメイが糖を残さず完全発酵したため、泡立ちの良い超ドライなスパークリングが出来上がったとのこと。ワインは、彼の言う通り超タイトに仕上がっていて、泡の勢いもシャンパーニュ並みにある！さらに、塩辛く滋味深いミネラル感がよりドライな切れ味を高めている！エクストラ・ブリュットのシャンパーニュにも引けを取らない、完成度の高いペティアン・ナチュレルだ！

VdF テール・ド・シリス 2016 (白)

2016年は品質的にはまれに見る当たり年！4月の遅霜の影響で、品種の構成は相対的にシャルドネ、ソーヴィニヨンなどの早熟品種の量が少なく、ムニユピノ、ピノグリ、ロモランタンなどの晩熟品種が多い。香りはテール・ド・シリス特有のウイスキーのピート香に加え、キャラメルのような甘い香りがアクセントにあるが、レイナルド曰く、この香りは樽からではなくムニユピノとロモランタンの完熟から来る香りだとのこと。ワインはいつも通りミネラリーでタイトだが、アルコール度数12.3%の数値以上に芳醇で旨味がぎゅぎゅと詰まって感じられる！また、余韻に残る滋味深いミネラルと酸が食欲をそそる！

VdF リヴ・ドロワット クロ・ベル・クロワ 2016 (白)

2016年からエチケットのデザインが変更！白地のエチケットに筆記体の文字だけ書かれたシンプルなデザインになった。2016年は4月終わりの遅霜の被害により収量が15hL/haとかつてないほどの減収。だが、レイナルド曰く、品質的にはほぼ理想に近い味わいに仕上がったとのこと！ちなみに、彼の言う理想のワインとは、熟成により品種の特徴や果実味がそぎ落とされミネラルの骨格が表に出た状態、言い換えるとピュアなミネラルエキスだけを飲んでいる状態なのだが、2016年は瓶熟を待たずして今現時点で飲み頃が始まっているとのこと！ワインは限りなく澄んだエキスの中に塩気のあるチョーキーな旨味がきれいに溶け込んでいる！まさに素材をシンプルに生かした魚介料理よく合いそうなワインだ！

VdF キュヴェ・オー2018 (マセラシオン)

レイナルドがピノグリ100%で初めて仕込んだマセラシオン！ワイン名は、Orange Wineの頭文字Oを取って「オー」とシンプルに名付けた！彼曰く、2018年はかつてないほどの豊作で、ブドウに余裕があったことから、試しに仕込んでみたとのこと。当初は、隠し味としてテール・ド・シリスにアッサンブラージュする予定だった。だが、カーヴを訪問するお客さんのほとんどが、熟成中のピノグリ・マセラシオン単体に対して高評価を示したことから、最終的にキュヴェを分けることにした。ワインはまるでアールグレイの紅茶をストレートで飲んでいるような落ち着きがあり、アフターに感じるジンジャーのようなスパイシーさが何とも心地よい！ちなみに、今後もマセラシオンを仕込むかどうかは決めておらず、ブドウの収量次第とのこと！

VdF アティピック 2018 (赤)

前年は、2017年に取得した樹齢34年のガメイが50%アッサンブラージュされていたが、今回はガメイが霜の被害により2haある畑から僅か5hLしか取れなかったため、カベルネフランの比率がいつもよりも

高い。フレッシュさやバラなどのフローラルな香りを引き出すため、今回ピノノワールはセニエのジュースだけを加えている。また、発酵を促すために発酵中のムニユピノを5%スターターとして加えた。基本的にアティピックはタンクでの仕込みだが、ワインの澱を落とすために3ヶ月樽熟をしている。出来上がったワインは、アルコール度数は11.5%とライトだが、カベルネフランが多いこともあってか、味わいはいつものアティピックよりも幾分男性的でコクを感じる！彼曰く、まだ少し酸に硬さがあるので、今飲むのであればバーベキューなどのシンプルな肉料理と合わせるのがベスト、できればあと半年から1年は寝かせてほしいとのこと。

VdF ア・コントロール・クーラン 2016 (赤)

2016年からエチケットのデザインが変更！白地のエチケットにAを強調し、後は筆記体の文字だけシンプルに書かれたデザインになった。2016年は、4月の遅霜により早熟品種であるガメイ、ピノノワール、ピノムニエが被害に遭い、結果晩熟品種のコーの比率が相対的に高くなっている。また、ワインの角を取るために、いつもよりも6ヶ月長く樽熟している。ワインの味わいは、上品でありながら野趣にも富んでいて、コーの特徴がいつもよりも色濃く反映されている！レイナルド曰く、酸がまだ十分こなれていないので、もう数年寝かせて飲むのがベストとのこと。ただ、今飲むのであればジビエとの相性が抜群とのことだ！香りを開かせるためにカラフをすることをおススメ♪

VdF リヴ・ドロワット クロ・ベル・クロワ 2016 (赤)

2016年からエチケットのデザインが変更！白地のエチケットに筆記体の文字だけ書かれたシンプルなデザインになった。2016年は、4月の遅霜によりピノムニエが特に被害に遭ったため、割合的にピノノワールが70%と若干多い。(前年は60:40)レイナルド曰く、2016年は収量に恵まれなかったが、品質的にはかつてないほど素晴らしい出来だったとのこと！確かに、ワインの完成度はいつも以上に高く、ブラインドだと上質なブルゴーニュと思わず勘違いしてしまうくらいエレガントで上質なフィネスを感じる！前年がコート・ド・ニュイのような男性的なワインだとしたら、今回の2016年は、果実味に女性的な艶やかさがありコート・ド・ボーヌのヴォルネイを彷彿させる！そこに長熟を予感させるようなしっかりとしたストラクチャーが加わり、飲みごたえのあるワインに仕上がっている！

VdF ランスミ・デュ・ヴィラージュ 2016 (赤)

2016年から、キュヴェ名を縦書きから横書きにするなど、エチケットのデザインがマイナーチェンジされている！4月の遅霜の影響で、品種の構成は例年よりカベルネフラン、ガスコン、コーなどの晩熟品種の割合が若干高い。レイナルド自身、今回はワインの味わいが粗野になりすぎないように、マセラシオンの期間を短くしたり、ルモンタージュの回数を減らすなどして抽出に極力気を配った。出来上がったワインは、晩熟品種の割合が多いにもかかわらず抽出を抑えた効果もあってか、いつも以上に上品で滑らか！粗野な硬さもなく、まるでボルドーとブルゴーニュのワインの良い所だけを取ったようなフィネスあるワインに仕上がっている！彼もこの結果に満足しているようで、今後のランスミは、今回のように抽出を抑えたエレガント路線にシフトする予定だ。

ミレジム情報 当主「レイナルド・エオレ」のコメント

2016年は、4月終わりに襲った遅霜の被害以外はパーフェクトな年だった。春のスタートは例年通りだったが、4月27日の早朝に気温がマイナス6度まで落ち、発芽したばかりのブドウの芽はほぼ壊滅した…。幸いにも2015年のように発芽が早かったということはないので、大きな被害はシャルドネ、ソーヴィニオン、ガメイ、ピノノワールなどの早熟なブドウに留まり、ムニユピノ、カベルネフラン、コーなどの晩熟なブドウは辛うじて難を逃れた。それ以降は、5月中旬まで雨のやまない不安定な天候が続いたが、前年の秋から水不足だったブドウ畑にとっては恵みの雨だった。6月から雨はピタリと止み、一時は気温が40度にも迫る乾燥した夏日が続いた。ブドウは春に降った雨のストックでどうにか水不足に耐え、8月終わりに降った雨で再び息を吹き返した。

2018年は、ブドウが早熟の年で、春に遅霜の被害に遭ったにもかかわらず、全体的には豊作に恵まれるという変わった年だった。冬は久々に寒さが降り、ブドウの樹液はしっかりと根に蓄えられた。春の発芽も早す

ぎずスタートは順調だったが、4月の終わりに遅霜が降り、ガメイはほぼ全滅…その他の品種も広範囲に渡って被害に遭った。だが、2016年と違い、その後に出てきた副芽に奇跡的にも多くのブドウが付いていた！5月は雨が多く、途中ミルデューが猛威を振るい始めたが、開花には影響がなかった。6月に入ると、一転雨の降らない乾燥した天候が8月中旬まで続いた。7月の終わりから8月初めにかけて日中の気温が40度を超す猛暑にも見舞われ、ブドウの成長にも一時ブレーキがかかった。それでも、5月に降った雨の貯蓄があったおかげで、水不足はほとんどなく、豊作のまま無事収穫を迎えることができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

これは今年の春にレイナルドが植樹を行った畑の写真（写真①）ロワール川の左岸にあるシリス土壌の区画にある畑だ。写真の中で彼が拾っている石はシリス。ロワール川の浸食によって長い歳月をかけ作られた小さなシリスの石ころが砂利のようにたくさん表土に現れている。小石がシリスであることは分かったが、石を覆っている灰色の表土は何か？彼に聞いてみると、彼曰く、これもロワール川によって浸食されたシリスなのだ



写真① ロワール川左岸のシリス土壌の畑



写真② 表土（シリス）は灰色でキメ細かくさらさら

そうだ。（写真②）テクスチャは砂よりもキメが細かくサラサラしていて、まるで火山灰のようだ。彼曰く、シリス土壌の長所は、水はけが良く、またシリス自体が水を吸収するため保湿性が高いのだそうだ！「水はけが良く、雨が降ってもすぐに表面が乾くので、ぬかるむことがない。逆に、乾燥した気候でも土壌がコンクリートのように固まることがないので、土起こしがしやすい」とシリス土壌のメリットを語ってくれた。

今回新しく植樹したのは、シャルドネ、リースリング、メリエ・サン・フランソワの4種類。20aの狭い区画の中に2列ずつ植えられている。3年前にもすでに20aほどシュナン、リースリング、サヴァニャンを植樹していて、これで彼は計10種類の白品種を持つことになる。彼にとって重要なのは品種の持つそれぞれの個性ではなくダイバーシティ！つまり、品種のキャラクターそのものではなく、昨今の急激な気候変動に対応できる品種の多様性を重視している。「ここ4年間を振り返っても、連続する霜の被害、夏の猛暑など今まで経験しなかった気候の変化を肌で感じる。昔のヴィニョロンは、今のように単一品種だけを拡張することはなかった。かつては一つの区画に色々な品種を混植することで自然災害に対する最小限のリスク回避を行っていた。単一品種のブルゴーニュでさえ、セレクトマサールによる多様性を図っていた。今日の極端な気候変動を見るにつけ、ますます多様性という昔の英知が大切だと思うようになった」と彼は言う。ちなみに、この10品種は将来的にテール・ド・シリスに全てアッサンブラージュされる予定だが、品種の個性を消しテロワールの味わいを引き出すために長期熟成を行う彼にとっては、セパーージュはそれほど重要ではない。最後に「サヴァニャンやリースリングを植えても、テール・ド・シリスの味わいのイメージは今までと変わらない！」と言い切った彼は最高にクールだ！（2019.6.24.ドメーヌ突撃訪問&11.4 突撃生電話より）

※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