

～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7種類♪

VdF シリス・アン・ビュル 2019 (ロゼ泡)

トップキュヴェ「ランスミ・デュ・ヴィラージュ」の区画のブドウでつくったペティアン・ナチュレル。レイナルドがランスミのブドウを使用するには2つ理由があり、ひとつにはシリス土壌から来るタイトなミネラル感が泡に合っているということと、もう一つは一番種類の多いランスミのブドウから今年の自然酵母の働きを占うという意味で毎年泡をつくり続けているが、酵母の働きという点においては、一次発酵が3週間と短期間で終わり幸先の良いスタートとなった。出来上がったワインは、最初の開けたてに若干還元臭を感じるが、すぐに飛び、後からイチゴやリュバークなどの香りが上がる！泡立ちは4.6barとシャンパーニュに迫るガス圧があるが、実際のタッチは優しく細かい泡がきれいに溶け込んでいる！まったりと甘酸っぱいエキスと滋味深いミネラルとのバランスも良く、余韻に残るほのかな苦みが食欲をそそる！アペリティフはもちろん、食中からデザートまでこれ1本で通せそうな、飲んでいて飽きの来ないペティアンだ！

VdF テール・ド・シリス 2019 (白)

2019年は前年同様にブドウが早熟の年。だが、春の遅霜と日照りにより収量が減ったため、ワインの構成は相対的にムニユピノの量が若干減り、代わりにシャルドネ、ソーヴィニヨン、ロモランタンなどの割合が増えた。また、この年から新たに植樹した5年目のシュナンとソーヴィニヨンロゼが新たにテール・ド・シリスに加わった。前回レイナルドは、当たり年のテール・ド・シリスの理想のイメージを図形にすると丸と三角、つまり、最初に丸く完熟した果実のふくよかなエキスが口に広がり、後から三角のように尖った酸とミネラルが余韻をタイトに締めるようなかたちが理想と説明していたが、今回の2019年は酸と果実味がまるやかで骨格のあるミネラルが最初から柱に立っていることから、イメージ的には長方形に例えていた。確かにワインはフルーティさよりもエキスの透明感が前面にあり、アタックから余韻まで上品な骨格のあるミネラルで占められている味わいは長方形のイメージと合点がいく！アルコール度数13%のボリュームとは思えないクリスタル感あふれる味わいは、永遠と飽きずに飲んでいられそう！

VdF リヴ・ドロワット 2019 (白)

2019年はブドウが早熟の年で、霜と日照りにより収量は少なかったが、品質的には当たり年だった。レイナルド曰く、この年はミネラルが際立つピュリニー・モンラッシェのようなキレのあるワインが出来上がったとのこと。醸造はブドウのポテンシャルが高かったためか、いつもよりも発酵が長引いたが、ボラティルの心配は一切なかった。出来上がったワインは、パイナップルなど熟した果実に加え、上質なコニャックの様に、樽に溶け込んだ上品な香りがある！味わいはピュアかつリッチで、透明感のあるエキスに旨味が詰まっている！特に、今回はぎゅぎゅ詰まった旨味を凌駕するほどの力強いチョーキーなミネラルが柱にあり、レイナルドの言う通りブラインドだとピュリニー・モンラッシェと勘違いしそう！今飲んでも十分に美味しいが、さらに寝かせて複雑味が増しミネラルの角が取れた時の姿を見てみたい…それだけ長熟の期待できるスーパーワインだ！

VdF アティピック 2021 (赤)

2021 年は春の遅霜、そして雨の多い涼しい年だった。ブドウは晩熟だったが、霜により早いうちから収量が間引きされたので、その分病気の被害が少なく、ブドウのフェノールもしっかりと熟した品質的には当たり年だった。レイナルド曰く、アルコール度数は 12%と低く、酵母に勢いがあったので、醸造も問題なくお手本のようにスムーズに終わったとのこと。出来上がったワインは、アティピックとしては久しぶりにロワールらしいチャーミングなワインに仕上がっている！フェノールが熟していることもあり、グラスに注いだ途端イチゴやフランボワーズの華やかな香りが上がり、アタックの果実味もとても艶やかでチャーミング！アフターに感じる滋味深いミネラルやタンニンの収斂味にまだ若さを感じるが、もう少し寝かせることにより相当化けそうな予感がする！

VdF ア・コントロール・クーラン 2019 (赤)

2019 年は前年同様にブドウが早熟の年。春の遅霜とブドウ焼けにより収量が少なく、収穫したブドウはアントシアニンの多く色素の抽出が良かった。また、夏の猛暑がブドウの熟しにブレーキを掛けたため、ブドウにしっかりと酸が残った。レイナルド曰く、アルコール度数が 13.5%と高いのにしっかりと酸が残ったので、長期熟成に向けたワインに仕上がっているとのこと。出来上がったワインは、果実味がしなやかでコクがあり、余韻に骨格を感じるスマートなワインに仕上がっている！18 ヶ月の樽熟成を経て果実味にまるやかさは出てきているがまだまだ若く、もう少し寝かせることでさらに色気が増すようなポテンシャルを十分に秘めている！今飲むのであれば三枚豚など脂身の多い豚料理との相性が良さそうだ。

VdF リヴ・ドロワット 2019 (赤)

今やトップキュヴェのランスミを超えるブルゴーニュワインのようなフィネスとポテンシャルの両方を兼ね備えたリヴ・ドロワット。2019 年は歴史的な猛暑に加えピノノワールとピノムニエが早熟だったため、当初の予定よりも気持ち早めに収穫を行ない、それが見事に功を奏した！レイナルド自身「これが 3 日でも遅く収穫していたら、アルコール度数が一気に上がり今のようなフィネスはなかっただろう」と当時のリアルな状況を振り返りながら語ってくれた。醸造面は、酵母の働きがいつもよりもスローペースだったため発酵は 6 ヶ月を要したが、結果的にボラティルの心配もなく順調に終わらせることができた。出来上がったワインは、果実味がしなやかで骨格のしっかりとしたブルゴーニュのニューイ・サン・ジョルジュを彷彿させるフィネスある味わいに仕上がっている！30 ヶ月の樽熟により果実味がきれいにこなれているので、今飲んでも十分に美味しいが、もう少し寝かせてタンニンがこなれた頃に飲むとさらに一歩高いステージに誘ってくれそうな…そんなポテンシャルを感じるワインだ！

VdF ランスミ・デュ・ヴィラージュ 2019 (赤)

レイナルドのトップキュヴェであるランスミ・デュ・ヴィラージュ。2019 年は歴史的な猛暑に加え、ピノノワールやガメイ、ピノムニエなどの早熟品種は前年同様収穫が早く、その他の晩熟品種は春の遅霜の影響によりフェノールの熟しが前年よりも 4 週間ほど遅く、各ブドウの成熟に大きな格差があった。にもかかわらず、どのブドウもフェノールがしっかりと熟し酸の残った当たり年だった。レイナルドが「味わいは北ローヌのコートロティ」と言うように、出来上がったワインはまるやかなコクに酸の乗ったフィネスある味わいに仕上がっている！同時に 2019 年という太陽に恵まれたミレジムを象徴するような骨太な骨格がある！巧みなアッサンブラージュと 30 ヶ月の熟成から来る果実の柔らかさがあるので、今飲んでもメリハリの効いた美味しさはあるが、できれば放っておいて忘れた頃に飲んでほしい。それだけ長熟が期待できそうな逸品だ！

ミレジム情報 当主「レイナルド・エオレ」のコメント

2019年は、歴史的な猛暑と日照りに見舞われた年。冬のスタートは適度に雨が降り寒さもあった。4月に入り、初旬と中旬の2回に渡り気温がマイナス0℃を下回る霜が降りた。幸い、2019年は萌芽の早い年ではなかったため、霜の被害は3割程度で抑えられた。だが、この霜の影響によりブドウの成長サイクルは大きく狂ってしまった。開花も足並みがそろわずまちまちで、開始から終わりまで3週間ほどかかった。だが、幸い開花時は天候が安定していたおかげもあって、花ぶるいはほとんどなかった。6月中旬に入ると雨がぱたりと止み日照りが10月終わりまで続いた。また6月と7月の終わりには日中の気温が40℃を超す歴史的な猛暑にも見舞われた。この猛暑と乾燥により一時ブドウの成長にブレーキがかかったが、8月中旬に50mmほどのしっかりとした雨が降ったことで、ブドウは息吹を取り戻しそこから一気に完熟に向かった。収穫したブドウは熟しがまばらで、未熟なブドウと完熟したブドウが入り交ざっていたが、結果的にトータルで見るとアルコールと酸のバランスのとれた絶妙なブドウ収穫ができた。

2021年は、春の遅霜に加えて雨が多く日照量の少ない年だった。冬のスタートは暖かく乾燥していた。ブドウの芽吹きも早かった矢先に4月5日から8日にかけて寒波が降りた。早朝の気温は-7℃まで下がり、主芽はほぼ全滅。その後遅れて出てきた副芽も房が少なく、霜による被害は60%減に及んだ。5月、6月は気温の上がない雨の多い不安定な天候が続き、ブドウの成長は前年よりも1ヶ月ほど後れを取った。この不安定な天候により5月から7月はミルデューと黒痘病が猛威を振るった。7月中旬から天候が回復に向かったが、今度はミルデュー、黒痘病に代わりオイディオムが猛威を振るい、ボルドー液の散布は例年の倍に及んだ。最終的に収量は70%~80%近くまで減り、収穫日も前年の2020年に比べて3~4週間遅かった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2022年10月末に、今回リリースするワインの情報取りと2022年の収穫状況を確認するためにドメーヌを訪問した。カーヴの中に入ると、例年よりも樽が多く並べられていることにまず驚いた。2022年は、ニュースでは歴史的な大干ばつの年と報じられていたので、てっきりロワールも水不足によりブドウの収量が厳しかったのであろうと思っていた。だが、実際は逆だった。レイナルドが言うには、2022年はドメーヌ史上一番収量の取れた年とのこと。理由は分からず、実際レイナルド本人が一番驚いていた。これは醸造カーヴの向かいにある農機具などを置く物置部屋。(写真①)メインのカーヴはすでに樽が一杯なため置く場所がなく、急ぎよ物置部屋を片付けて醸造スペースにしている。彼曰く、ワインの特徴は、収量が取れている分いつもよりもライトな早飲みタイプに仕上がるだろうとのこと。写真はレイナルドがガメイを試飲しているところで、私も一緒に試飲させてもらったが、色の濃い割には果実味がとてもチャーミングでみずみずしく個人的には好きな味わいだった。その他、ソーヴィニヨンブランやシャルドネなど発酵がすでに終わっているワインをいくつか樽から試飲させてもらったが、どれも共通してエキスにみずみずしさをを感じる優しい味わいだった。



(写真①) 今年仕込んだガメイをテイスティングするレイナルド

いつもは流利的に大体全てのキュヴェを樽から試飲するのだが、今回は試飲のワインが少なかった。理由を聞いてみると、2022年は日照りにより自然酵母の働きが弱く、多くのキュヴェの発酵がまだ終わらずに糖を残したまま停滞しているからと説明してくれた。「今年はブドウの収量に恵まれる一方で、発酵がうまく終わらないものも多く、酵母以外のバクテリアの繁殖を防ぐために発酵が完全に終わったワイン以外は、発酵が終わるまで試飲などによる樽の蓋の開け閉めを控えている」とのこと。特に、今年のブドウはリンゴ酸が少なく、アルコール発酵中にマロラクティック発酵が起こりやすい環境にあるので、注意深くワインを観察しリスクがあれば直ぐに他発酵の良い樽とアッサンブラージュをして発酵を促すなどの素早い対応を取っているようだ。

これはマロラクティック発酵の進行状況をチェックするレイナルドを撮った写真。(写真②)彼はクロマトグラフィーというコハク酸、乳酸、リンゴ酸、酒石酸、などワインに含有する酸が分離した色グラフで表れる方法を使い、その都度リンゴ酸の有無をチェックしている。丸テーブルに置かれた紙コップには、現在発酵に勢いのないワインがセレクトされていて、ブタノール、プロモフェノールブルー、酢酸水を混ぜた溶液にしみ込ませた濾紙に各ワインを列ごとに縦に数滴垂らしてその広がり分布を観察する。そして、(写真③)がそ



(写真②) 結果に苦い表情を浮かべるレイナルド



(写真③) クロマトグラフィーに表れたマロの進行状況

のクロマトグラフィーの結果だ。見方は、丸で囲んだ一番上の横の行が、もっとも重要なコハク酸と乳酸で、二番目の三角で囲んだ行の黄色がリンゴ酸、一番下の長方形で囲んだ行の黄色に青色が少し混ざった箇所が酒石酸の有無にそれぞれ該当する。クロマトグラフィーに黄色の丸が浮かび上がっているということは、すなわちその浮かび上がった位置に該当する酸がワインの中に存在するということを表している。例えば、今回のテストでは、レイナルドが心配していたように、セレクトされた全てのワインがすでにマロラクティック発酵進行中ということが、各列の一番上の乳酸・コハク酸の位置に黄色の模様が浮かび上がっているの分かる。次に重要なのは、マロラクティック発酵中のワインの中にリンゴ酸が残っているかどうかだ。リンゴ酸は真ん中の黄色い箇所で見られる。このクロマトグラフィーを見ると、レイナルドが小指で示す3列目とその隣の4列目、そしてちょっと薄くなりかけているが1列目のワインは黄色がはっきりと濃く表れているので、マロが始まってはまだ乳酸バクテリアがリンゴ酸を食切っていないので安心だということが分かる。一方で、2列目は黄色の模様はかなり薄くなってかなり危うい…。5列目以降はもうリンゴ酸が完全に食切られていて、乳酸バクテリアがいつ糖を食べて酢酸を作り出してもおかしくない、危険な状態にあることが分かる。「2列目と5列目以降は発酵に勢いのあるワインと早速アッサンブラージュをしなければならない。今日も仕事終わりが遅くなりそうだ…」と、クロマトグラフィーの結果を見ながら苦い表情を浮かべるレイナルド。

2022年は、レイナルドに限らず、どの地域も発酵に苦労している生産者が多いということを目にする。今回の訪問で、ナチュラルワインのつくる工程で繰り広げられる緻密な作業や生産者の苦悩、試行錯誤などほとんどスポットライトに当たらない裏方の醸造ドラマの一部が垣間見て取れとても興味深かった！

(2022.10.24.ドメー又突撃訪問より)

※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