

～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 2020（ロゼ泡）

トップキュヴェ「ランスマ・デュ・ヴィラージュ」の区画のブドウでつくったクレマン・ナチュレル。2020 年の完全発酵させたワインに、ティラージュとして翌年のガメイのダイレクトプレスジュースを添加し、クレマンのように仕立てたのがこのシリス・アン・ビュルだ。2020 年はブドウが早熟で、一次発酵、瓶内二次発酵共に酵母に勢いがあり、最終的にガス圧 5 気圧とシャンパーニュ並み、残糖 0.8g/L の超辛口なワインに仕上がった！泡立ちは軽快で、スレンダーなエキスを溶け込むタイトな酸とミネラルが味わいに締まりを与える！「シリス土壌の泡は熟成が短いと還元しやすい」とレイナルドは言うが、今回の泡は全く還元がなくとてもきれい！キレッキレな超辛口は、アペリティフはだけでなく食中にもピッタリだ！

VdF テール・ド・シリス 2020（白）

2020 年はブドウが早熟で、品質、量共に恵まれた当たり年だった。レイナルド曰く、ワインのキャラクターは前年の 2019 年に似ているが、収量が取れている分味わいに清涼感があるとのこと。醸造はいつもよりも酵母の働きが弱く発酵に時間がかかり、途中ワインが不安定な時期もあったが、最終的に 30 ヶ月の樽熟成が終わるころにはマメの要素は完全にきれいに消え、驚くほどクリスタル感あふれる重厚なワインに仕上がったとのことだ！確かに、味わいは力強く、太陽に恵まれた年に相応しくエネルギーに満ち溢れているが、一方でエキスをピュアな清涼感があり、飲みごたえと飲みやすさが共存する！樽の風味に溶け込むピートやハチミツのフレーバー、そしてうっすらと塩気のあるミネラルの塩梅も良く、これはもうミネラル好き泣かせで、チビチビと、そして永遠と、味わっていただきたいようなワインだ！

VdF リヴ・ドロワット 2020（白）

前年に次ぐレイナルドの自信作！2020 年は、前年同様ブドウが早熟の年だった。4 月頭に一部霜の被害に遭ったが、元々の房が多かったので最終的に例年並みの収量が確保できた。醸造は、テール・ド・シリスが発酵や味わいに苦労する中、リヴ・ドロワットは全く問題がなかった。出来上がったワインは、香りは控えめで口当たりも優しいが、余韻に連れてせり上がるエネルギーに驚き！酒質は限りなくピュアなのに後半から上がるミネラルが半端ない！まるでマセラシオンを掛けたようなエッジの効いたミネラルが長く余韻に続く！こういうワインを一度口にして気に入ってしまうと、いわゆるフルーティーで飲みやすいワインに物足りなさを感じてしまいそうな、そんな後戻りができない一段上の魅惑領域に突入する禁断のワインだ！

VdF キュヴェ・オー2021（マセラシオン）

ピノグリ 100%のマセラシオン！2021 年は、春の遅霜とミルデューにより収量が半分になり、さらに熟成中はマメを感じたためリリースを遅らせるなど、一筋縄では行かない手のかかる年だった。最初は 228L の樽で 1 年熟成させていたが、ワインの不安定さを落ち着かせるために一度スーティラージュをして澱を除き、600L の樽に移してさらに半年樽熟成を試みた。出来上がったワインは、涼しいミレジムらしく、果実味がいつもよりもみずみずしくフルーティーで、優しいエキスがスッと口の中に溶けていくような心地よさがある！途中に感じたマメは完全に消えていてワインに安定感があり、余韻に残る滋味深いミネラルと紅茶のようなタンニンがポテンシャルの高さを窺わせる！マメの対処方法ひとつ取っても、ワインには決して妥協を許さないレイナルドのストイックさが、このマセラシオンから垣間見られてとても興味深い！

VdF アティピック 2022 (赤)

2022 年はブドウが早熟で、雨の少ない日照りの年だったにもかかわらず豊作に恵まれた。レイナルド曰く、この年はワインのアルコール度数が上がり過ぎないように気を付けながら、一回で収穫を終わらせず、ガメイは酸を残すブドウ、完熟したブドウと熟しにグラデーションを付けながら何度か収穫日を分けたそうだ。出来上がったワインは、コクのある果実味が驚くほどしなやか！まだワイン自体が若いので余韻に酸やタンニンなどの硬さは少し残るが、それを上回るくらい優しく染み入るような官能的な果実味があり、口に入れた途端思わず唸ってしまう！太陽に恵まれた暑い年と聞いていたので、ボリューム豊かなワインを想像していたが、実際はアルコール度数も 12.5%とそれほど高くなく、むしろかなりエレガントにまとまっている！今飲んでも十分に美味しいが、あと数年寝かせてタンニンが完全に果実味に溶け込んだ姿も見てみたいような…そんな魅力あふれるワインだ！

VdF ア・コントロール・クーラン 2020 (赤)

2020 年は収量に恵まれた当たり年。ただ収量が多かった分ブドウの熟すタイミングはまちまちで、収穫は長期に渡った。この年は「ランスミ・デュ・ヴィラージュのセカンドワイン」とレイナルドが言うくらい、ランスミのワインが一部アッサンブラージュされている。彼曰く、今回は収量が多かったので、厳選なる樽テイस्टィングを行い、味わいを厳しめに判断し、ランスミのレベルに至らなかったワインは全てクラスを下げてア・コントロール・クーランに混ぜたそうだ。醸造は、ブドウの窒素不足により発酵がいつもよりも長引いたが、品質的には何も問題がなかった。出来上がったワインはエレガントで、コクがしっかりとありながら酒質がピロードのように超滑らか！カベルネフランとコーの割合が高いため、いつものア・コントロール・クーランよりも野趣味を感じるが、それを上回るしなやかさがあり飲み心地は最高！飲み頃が絶頂に来るまでに時間のかかるランスミに対し、今回のア・コントロール・クーランは、早く開いたランスミの味わいが楽しめるという意味では超パフォーマンの良いワインだ！

VdF リヴ・ドロワット 2020 (赤)

トップキュヴェのランスミと肩を並べる、ブルゴーニュワインのようなフィネスとエレガントさを兼ね備えたリヴ・ドロワット。2020 年は、前年同様に太陽に恵まれた猛暑の年で、ブドウも早熟だった。ただ、レイナルド曰く、この年はブドウの房が多く豊作だったおかげで、前年のように熟すスピードが急激に上がるようなことはなく、きれいな酸を残したまま的確な完熟のタイミングでブドウを収穫することができたとのこと。出来上がったワインは、猛暑の年とは思えないほど酒質が艶やかでエレガント！また、長期樽熟成によりアルコールと果実味がきれいに馴染んでいるため、味わいはみずみずしく清涼感があり、13%のアルコール度数を全く感じさせない！余韻に残る鉱物的なミネラルも心地よく、まさにドメーヌのトップキュヴェに相応しいフィネスあるオーラをまとったワインだ！

VdF ランスミ・デュ・ヴィラージュ 2020 (赤)

レイナルドのもうひとつのトップキュヴェであるランスミ・デュ・ヴィラージュ。2020 年は太陽に恵まれた年。春の遅霜によりガメイの収量が少し減ったが、それ以外は猛暑の年にもかかわらず豊作に恵まれた。ただ、醸造はいつもよりも酵母の働きが弱く、発酵に時間がかかった。レイナルド曰く、収穫はブドウの酸と完熟の両方を意識し、同じ区画のブドウを熟し具合に応じて何回かに分け丁寧に収穫したとのこと。出来上がったワインは、前年よりも収量に恵まれたこともあり、暑い年とは思えない果実味がしなやかなフィネスある味わいに仕上がっている！あらためてア・コントロール・クーランと飲み比べてみると、ア・コントロール・クーランも美味しいが、やはりワインとしてのポテンシャル、フィネス、そして存在感は圧倒的にランスミの方が格上で、レイナルドのランスミに対するこだわりがはっきりとワインに表れている！彼曰く、もう一つのトップキュヴェ「リヴ・ドロワット」は直ぐに飲み頃が発揮されるが、ランスミはできれば 7~8 年寝かせてからじっくりと味わってほしいとのこと。個人的には今飲んで最高に美味しいと思うが、確かに瓶で寝かせた熟成の景色も見てみたい…そんな底力を感じるワインだ！

ミレジム情報 当主「レイナルド・エオレ」のコメント

2020 年は、前年に続く猛暑の年。だが、タイミング良く適度に雨が降ってくれたため、水不足は免れ、久々の豊作の当たり年だった。冬のスタートは暖冬で雨も多かった。この暖冬によりブドウの萌芽は例年よりも 10 日ほど早かった。4 月の頭に一時的に寒波が降り、ソーヴィニヨンやシャルドネ、ガメイなど早熟のブドウが一部被害に遭ったが、それ以上に霜を免れた芽の数が多かったので、ほとんど被害とは言えないレベルで済んだ。その後は、初夏のような暑さと適度な雨を繰り返し、ブドウの成長にもアクセルがかかった。開花は 5 月終わりと例年よりも 3 週間早く、順調に終わり、この時点で豊作が期待された。ブドウの病気においては、雨が降るたびにオイディオムの繁殖リスクがあったが、どうにか散布により抑えることができた。夏に入ると連日の猛暑が続き、気温が 40℃ 近くまで上がる日もあった。だが、適度に雨が降ってくれたことと、また日中夜の気温の寒暖差が大きかったことで、ブドウが水不足に陥ることはなかった。収穫はかつてないほど早く、また猛暑だったにもかかわらず酸と糖のしっかりと乗った高品質なブドウを取り入れることができた！

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て、ブドウの芽吹きが早かったが、その矢先の 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 月は気温の上昇し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。

2022 年は、日照量と収量に恵まれた久々の当たり年だった！冬は雨が多く例年並みの寒さだった。4 月上旬に寒波が降りガメイ、シャルドネ、ソーヴィニヨン、ピノムニエなど早熟品種の一部が霜の被害に遭った。だが、それ以上に房の付いた新梢が多く芽吹き、収量には影響がなかった。5 月から気温が上がり初夏のような暑く乾燥した天候が続きブドウの成長も早く、開花の時点で例年よりも 3~4 週間早かった。夏に入っても雨の降らない日照りが続き、若木のサヴァニャン、リースリングなど植樹したばかりの若木が水不足のストレスにさらされた。だが、幸い 8 月中旬に 50 mm の恵みの雨が降りブドウは一気に息を吹き返した。収穫はドメーヌ史上最も早く、また早熟品種も晩熟品種も同じタイミングで熟したので、ブドウの取入れが大変だった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

11 月初めに、今回リリースするワインの情報取りと 2023 年の収穫状況を確認するためにドメーヌを訪問。これはレイナルドの醸造所の写真。(写真①) 紅葉したツタ紅葉の覆う壁が何ともお洒落で、フランスの田舎の風情を醸し出している。このカーヴは敷地全体が建物に囲まれていて、カーヴはその中庭にあるいわばコートハウスのようなかたちになっている。この建物はレイナルドの祖父から受け継いだのだが、当時はポリカルチャーが主流だったため、ワインだけではなく、牛や馬、鶏など動物も飼い、野菜や果物もつくり、フェルムとして使われていたそうだ。(写真①) 紅葉したツタが覆うレイナルドのカーヴ





(写真②) レイナルドの第二カーヴでアティピックを試飲する

今回レイナルドと一緒に樽に入った2021年から2023年のワインを一通り試飲したのだが、とても興味深かったことは、彼のミネラルの捉え方を知ることができたことだった。私も、テイスティングコメント等で「ミネラル」というワードを多用するが、実際、酸、ミネラル、タンニンの境界線は曖昧で、未だ判断は感覚に頼っている。今回、レイナルドが教えてくれたミネラルの判断方法は、何となくだがイメージが付きやすくてとても参考になった。その方法とは、まず口に入れた時のワインの味覚を上・中・下と深さで表し頭の中でイメージする。そして、上の方で感じる味わいを酸、中間で感じる味わいをミネラル、下の方で感じる味わいをタンニンと、味覚の高低さによってレイヤーを設けながらミネラルの位置をイメージで判断する。彼曰く「たとえばリンゴ酸はシャープさや、爽やかさがあるが、常に味わいは上の方にあるイメージで、下の方に深く下がってくる感覚はない。反対に、リンゴ酸の対極にある味わいとしてタンニンがある。タンニンはイメージ的にワインの下の深いところで感じる味わいで、濃い赤がタンニンによりワインの下支えをしている感覚はわかりやすい。そして、ミネラルはその中間にあり、イメージとしてはワインの真ん中に味わいが集まるような感覚。口に含めば含むほどワインの味わいが中間に集まってくる感覚が『ミネラルをしっかりと含んだワイン』という判断となる」と。この「上・中・下」のどこに味わいが集中しているかという感覚を身につけると、ジャッジの難しい酒石酸とミネラル、そしてミネラルと繊細なタンニンの違いも判断できるようになるとのこと。

論より証拠と言うことで、もうすぐ瓶詰め予定の2021年のテール・ド・シリス、そして発酵が終わったばかりの2023年ソーヴィニオンと一緒に試飲して違いを比べてみた。(写真③)「ヨシ、分かるか？2023年のソーヴィニオンには酸のギシギシしたミネラルのような味わいがある。だが、よくよく味わってみると、その味わいが中間まで深く下がってくるような感覚はなく、上の方に浮いているような感じがある。これはまだ酒石酸が味わいの前面に出ているのであってミネラルではない。それに対し、熟成によって酒石酸が削ぎ落された2021年テール・ド・シリスは、口の中にスッとエキスが入るが、良く味わうとだんだんと収斂味のあるミネラルが中間に集まってくるような感覚があるのが分かると思う。これがミネラルだ」と彼は詳しく説明してくれた。なるほど…何となくではあるが、彼の言いたいことが分かるような気がした。とにかく、ミネラルはイメージとしてワインの中間に塩気やチョーキーな旨味が集まってくる感じがあり、そういう感覚のあるワインをレイナルドは高く評価しているというのも、今回一緒にテイスティングして分かった。試飲にはとてもストイックなレイナルド。感覚やイメージの話ではあったが、どこか説得力がありとても興味深かった！



(写真③) 試飲をしながらミネラルを熟弁するレイナルド

(2023.11.4.ドメーヌ突撃訪問より)

※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