

～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 9 種類♪

VdF シリス・アン・ビュル 2020 (白泡)

テール・ド・シリスをベースにしたクレマン・ナチュレル！テール・ド・シリスが豊作の時だけ仕込む泡で、5年ぶりのリリースとなる。2020年は太陽と豊作に恵まれた当たり年だった。醸造は、品種ごと別々に仕込みアッサンブラージュした2020年のワインに、翌年のテール・ド・シリスのジュースをティラージュに加えて13ヶ月瓶内発酵・熟成を経ている！出来上がったワインは、エクストラブリュットで泡立ちにキレがあり、細かい収斂を感じるくらいタイトなミネラルが味わいを引き締める！熟成から来る香ばしいフレーバーも心地よく、泡が飛んでもそのまま上等な白ワインとして楽しめる！まさに今飲み頃のワインだ！

VdF シリス・アン・ビュル 2021 (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。シリス・アン・ビュル白と違い、ベースとなる2021年のワインは収穫ごとに直接プレスし、1つのタンクにジュースを付け足す混醸のような方法で発酵・熟成を行なっている。2021年は収量が少ない上に雨が多い年だった。出来上がったワインはタイトなエクストラブリュットで塩辛く、鉱石のような剥き出しのミネラルを感じる！レイナルド曰く、2021年のような水のある年は、地中の養分が多くブドウに吸い上げられるため、ミネラル含有量が多く塩味をダイレクトに感じるソリッドなワインに仕上がるとのこと。確かに、噛めるくらいの重厚なミネラル感があり、上品なのになかなか飲みごたえがある！料理と合わせても、ワインが素材の塩味を引き立ててくれるような、そんな天然の旨味の詰まった泡だ！

VdF テール・ド・シリス 2021 (白)

オルレアン地方のロワール川左岸、シリスのテロワールを見事に表現したレイナルドの白のフラッグシップであるテール・ド・シリス。2021年は雨が多く春の遅霜とミルデューの被害により全体的に大幅減収だった。特に、この年はシャルドネやソーヴィニヨンなどの早熟品種の腐敗果が多かったため、厳格な選果により相対的にロモランタンやムニユピノの比率が増えた。出来上がったワインは、アルコール度数13%とは思えないほど静謐かつクリスタル感に溢れていて余韻も長い！まるでアサリ出汁を飲んでいるようなしっかりと塩気の効いた旨味が口に広がる！熟成により極限まで果実味を削ぎ落とし、骨子となるミネラルが安定したタイミングで瓶詰めするレイナルドの真骨頂がこのワインに集約されている！まさに100%テロワールで表現されたワインだ！

VdF リヴ・ドロワット 2021 (白)

ロワール川左岸のシリス土壌を表現したテール・ド・シリスに対し、右岸の石灰土壌をシャルドネ単一品種で表現したのがこのリヴ・ドロワット。2021年はブドウが晩熟で雨が多く、春の遅霜とミルデューの被害により例年よりも収量が少なかった。だが、日照量の少ない年でありながらも、レイナルドは雑草を敢えて刈らずに残し、ブドウが水分を吸い過ぎない工夫を凝らし、最終的に潜在アルコール度数13.5%までブドウを完熟させることに成功した。醸造は、窒素などブドウの養分が多かったこともあり、アルコール発酵もマロラクティック発酵も教科書のように順調だった。出来上がったワインは芳醇で、栗のような香ばしさ、クリスタル感、塩味のあるミネラルの凝縮味が三位一体となったピュアな味わいに仕上がっている！ブラインドだとブルゴーニュのムルソーを彷彿させるような横に広がるふくよかさがあり、アフターを引き締める収斂にも似たチャーキーなミネラルとのバランスも良く、ワイン全体がきれいに整っている！レイナルド曰く、今飲んでも美味しいが、さらにポテンシャルを引き出すために可能であればあと最低5年は寝かせてほしいとのこと。

VdF キュヴェ・オー2022 (マセラシオン)

オレンジの頭文字 O からワイン名を取ったピノグリ 100%のマセラシオン！ 2022 年は、ブドウが早熟で収量に恵まれた年だった。一方で、日照りによりブドウの窒素が不足したため発酵に苦労した年でもあった。レイナルド曰く、オーのコンセプトは白ワインのようなオレンジだが、この年はブドウに含むアントシアニンの量が多かったためマセラシオン中の色素の抽出が早く、結果赤ワイン寄りのオレンジが出来上がったとのこと。出来上がったワインは、ピュアでジューシーな果実味と鉱物的なミネラル、紅茶のような優しいタンニンがきれいにまとまったチャーミングな味わいに仕上がっている！ブラインドだとジュラのプルサールのようなピュアな薄ウマ感があり、全く飲み疲れしない！レイナルドが言うには、繊細なタンニンがもう少しこなれて照りが出るまであと2～3年寝かせてから飲むのがベストとのこと。

VdF アティピック 2023 (赤)

キュヴェ名が「型に収まらない」という意味の通り、長期熟成で仕上げるレイナルドのスタイルから外れたヴァン・ド・ソワフ的な位置づけのアティピック。2023 年は、近年の中では気候が一番安定した当たり年だった。レイナルド曰く、ベースとなるガメイが重くならないように収穫を少し早めた結果、いつもよりも硬くタイトな酸が残ったとのこと。醸造は、通常 6 ヶ月ほどの熟成で瓶詰めするのだが、この年は酸の角が取れるまでさらに 2 ヶ月長く熟成させた。出来上がったワインは、染み入るようなみずみずしい果実味の中にキュートな酸、滋味豊かなミネラル、若いタンニンがぎっしり詰まっている！酒質はエレガントでありながら一口にヴァン・ド・ソワフと括れないコクや深みがあり飲みごたえ十分！今飲んででも十分に美味しいが、まだワインが若く硬さもあるので、あと数年寝かせて若いタンニンと酸がきれいにこなれた頃に飲むのがベスト！

VdF ア・コントロール・クーラン 2021 (赤)

レイナルドのトップキュヴェ ランスミのセカンダ的な位置にあるア・コントロール・クーラン。前年のようにブドウが豊作の年はピノノワールやピノムニエも加え、ランスミとリヴ・ドロワットの中間を取ることもあるが、基本的にはレイナルドがランスミのレベルに達しないと判断したワインはア・コントロール・クーランにアッサンブラージュされる。2021 年はブドウが晩熟で雨が多く、春の遅霜とミルデューの被害により例年よりも収量が少なかった。だが、レイナルド曰く、ブドウの品質は非常に高く、ガメイをベースに仕上げたが、カベルネフランとコーはランスミのレベルにあるものをわざわざア・コントロール・クーランに回したとのこと。出来上がったワインは、酒質がエレガントでありながらランスミを彷彿させるコクと深みがあり飲みごたえ十分！レイナルド自身も「あと数年寝かせてタンニンと酸がこなれたらランスミに匹敵する！」と太鼓判を押すほどのポテンシャルの高いワインに仕上がっている！今飲むのであれば牛の赤身やジビエ料理との相性が良さそう！

VdF リヴ・ドロワット 2021 (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。2021 年は雨が多く春の遅霜とミルデューの被害により例年よりも収量が少なかった。だが、収穫したブドウは傷ひとつなく梗も十分熟していたため、今回はスミマセラシオンカルボニックで仕込むことを試みた。また、熟成は樽の影響を少しでも緩和するために 228L 樽を止め 600L の古樽に統一した。出来上がったワインは、酒質が艶やかかつジューシーな果実味とチョーキーで塩味のあるミネラルがきれいに溶け込んでいます！ブラインドだとポマールやヴォルネイを彷彿させるようなボリュームある果実味と上品なストラクチャーがある！ 30 ヶ月の熟成を経てアルコールとタンニンがきれいにこなれた今がまさに飲み頃のワインだ！

VdF ランスミ・デュ・ヴィラージュ 2021 (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。2021 年は晩熟かつブドウの熟しがまちまちだったので、酸のあるブドウと完熟ブドウのバランスを意識し区画ごと収穫した。出来上がったワインは、果実味がスマートでまとまりがあり、余韻に鉱物的なミネラルが長く残る！レイナルドは、2021 年のリヴ・ドロワットをコート・ド・ボーヌ、ランスミをコート・ド・ニュイに喩えるが、確かに今回のランスミはコクのある滑らかな果実味と洗練されたストラクチャーが、どこか力強いジュヴレ・シャンベルタンのピノを彷彿させる！彼曰く、リヴ・ドロワットは直ぐに飲み頃が発揮されるが、2021 年のランスミこそ 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。

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ため、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60%~80%近くまで減り、収穫日も前年の2020年に比べて2~3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！冬は雨が少な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50mm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。

2023年は、太陽と雨のバランスの良い年だった。冬は寒く適度に雨も降った。春は4月初めに霜が降り、シャルドネ、ロモランタン、シュナンなど白ブドウが被害に遭った。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、雨が少なく気温の上がない天候が8月終わりまで続いた。この冷夏によりブドウの成熟にブレーキがかかった。だが、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。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



(写真①) スーティラージュを終えた樽を硫黄燻蒸するレイナルド

1月の年始めに、今回リリースするワインの情報取りと2024年の収穫状況を確認するためにドメーヌを訪問した。ドメーヌに着いた時、レイナルドはちょうど硫黄を使った樽の燻蒸殺菌醸

(Mecher) を行なっている最中だった。(写真①)

1週間前に熟成していた2022年、2023年のワインをスーティラージュしたばかりで、彼は余った空樽をお湯で洗浄し、乾いた時点で燻蒸殺菌を行なうのだそうだ。「燻蒸殺菌について、樽を洗わずに澱を残したまま燻蒸殺菌する人もいれば、洗浄後乾かさずにすぐに燻蒸する人もいて、人それぞれによってやり方が異なる。分かっているのは、樽の中が湿ったまま硫黄燻蒸するとSO₂が残留

しやすいということ。SO₂に敏感でなければ、どの方法を選択しても良いと思うが、極力ワインにSO₂を残したくないのであれば、洗浄後樽が乾くまで待ってから硫黄燻蒸するのがベスト」と燻蒸のコツを語ってくれた。

燻蒸作業が終わり、早速 2024 年のワインを試飲した。(写真②)

レイナルド曰く、2024 年は春の遅霜、長雨、花ぶるい、病気の蔓延、日照量不足と雹以外の災害全てが襲ったような試練の年だったそうだ。ただ収量は、当然減収だが、実際 15hL~20hL/ha と思っていたほど凶作ではなかったようだ。赤白一通り試飲。飲んだ感想だが、香りが華やかかつ味わいも口ワールらしい爽やか&フルーティーで塩味とのバランスが良く正直どれもメチャクチャ美味しかった！樽で熟成



(写真②) 2024 年の出来立てのワインを厳しくジャッジするレイナルド

にリリースしても良いくらいワインが整っていた。2024 年は、ミレジムの難しいという情報を事前に聞かされていたので、その味わいのギャップに思わず驚いてしまった！だが、サービスするレイナルド本人はいまひとつ納得が行かない様子…。彼にとってはワインが未完成で、ミネラルと酸がまとまるまでまだまだ時間がかかりそうとのこと。「今年のように雨の多い年のワインは、果実味の落ちが早い代わりに酸とミネラルを多く含んでいることで、実際はこなれるまでに長い時間がかかる傾向がある。一方、太陽に恵まれた年は果実味の厚みはあるが、日照りであるとブドウのミネラルの吸収が雨の時よりも少ないため、意外とこなれるのが早く飲み頃も早い」と彼は言う。ちなみに、今回リリースする 2021 年ワインは、オフヴィンテージだがこなれるまでに時間が長熟タイプで、反対に 2020 年、2022 年、2023 年は太陽に恵まれた分ミネラルよりも果実味に厚みがあり、ワインの飲み頃も早いというのが彼の経験則から来る見方だ。そして、2024 年はバックヴィンテージで言うと 2012 年にスタイルが似ているとのこと。

実際、試飲の後、彼の家で昼食を食べた時に、彼が年末に開けた 2012 年のテール・ド・シリスとランスミの残りを飲ませてくれたが、開けて 1 週間を経ているのにワインが全く落ちていなかったことに驚きだった！味わいは、酸、ミネラル、タンニンがきれいにこなれてスツとストレスなく染み入るような感覚がとても心地よかった！彼のミレジム考察は毎回バックヴィンテージを通して証明してくれるので、説得力がありとても勉強になる。

最後に「もし別の場所でワインをつくるとしたらどの地域で仕込んでみたいか？」という質問をレイナルドにしてみた。その質問に対し彼は、シストやシリスの土壌があるアンジェやシャトーメイヤン、またはアルザスなどで仕込んでみたいと答えた。理由としては、シリスもシストの一部で、シスト土壌のキレイなクリスタル感のあるワインが好きなことと、そして、まだまだテロワールを表現しきれていないポテンシャルのある土地が沢山あることの 2 点を挙げた。「ブルゴーニュは？」と聞いてみたが、彼にとってブルゴーニュはテロワールが知り尽くされた土地であり、わざわざ自分が新たに開拓する必要はないとのこと。自らがオルレアンにドメーヌを構えたように、未開のシリスの土壌にはとても興味があると答えてくれた。準備せず何気なく問うた質問だったが、この回答から彼のシリス愛を感じ取ることができた。

(2025.1.8.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