

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°55 レイナルド・エオレ

生産地：オルレアン

新着ワイン8種類&再リリース1種類♪

VdF シリス・アン・ビュル 2021 (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。2021年は遅霜と多雨による病害で収量が減り、生産者にとって試練の年だった。ただ一方で、泡をつくる上ではまさに品質的に当たり年だった。醸造は、品種ごとに別々に仕込みアッサンブラージュして1年寝かせたワインに、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、泡立ちに勢いとキレがあり、熟成由来の香ばしい風味と、細やかな收敛を感じさせるタイトなミネラルが融合した複雑な味わいが個性的で超魅力的！味わいがしっかりとしているので、泡が飛んでもそのままスタイルワインとして十分楽しめる！レイナルド曰く、デゴルジュマンはすべて手作業を行い、さらに1年以上カーヴで熟成させたため、ボトルに黒い粒状の澱が残ることがあるが、品質には全く問題ないこと。

VdF シリス・アン・ビュル 2022 (ロゼ泡)

トップキュヴェ「ランスマニ・デュ・ヴィラージュ」の区画のブドウを直接プレスしてつくったクレマン・ナチュレル。2022年は太陽に恵まれ、ブドウの糖度は途中まで急速に上がったが、収穫直前の雨で一時的に下がり、そのおかげで泡に適したブドウを収穫することができた。レイナルドによれば、今回のロゼは優しい泡を表現するためにガス圧を4気圧前後に設定していたが、実際は3気圧程度で酵母の働きが止まってしまったとのこと。出来上がったワインは繊細な泡立ちを見せるが、シャンパーニュのようにグラスを伝う気泡はほとんどなく、口に含むとほんのりクリスピー！残糖4.2g/Lとは思えないほどのドライ感に、收敛味を帯びた滋味深いミネラルと鋭い酸が重なり、キレのある喉ごしを演出する！ガスが抜けても美味しく、スパークリングというよりもミネラルが剥き出しの「薄ウマなスタイルのロゼ」といった趣。魚介はもちろん、素材の味わいを生かしたシンプルな野菜料理にも良く合いそうだ♪

VdF テール・ド・シリス 2022 (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。2022年は日照量と収量に恵まれた当たり年。特に、早熟品種であるソーヴィニヨンとシャルドネが例年よりも豊作で、アッサンブラージュ比率も早熟品種の割合が若干高い。レイナルドによれば、2022年のキャラクターは過去を振り返ると2010年によく似ているという。2010年も2022年同様にブドウの酸度が低く、味わいがフラットで個性が現れるまでに時間を要したそうだ。ちなみに、彼が現在の「30ヶ月熟成」というスタイルにたどり着いたのも2010年であり、それ以前は短期熟成と長期熟成の試行錯誤を繰り返していたという。出来上がったワインはピュアで、熟した果実の芳醇さに塩気を含んだ凝縮感のあるミネラルがみごとに調和している！拔栓直後は、馴染み深いテール・ド・シリスにはないマンゴーを思わせるトロピカルな香りと、アルコール度数12.5%とは思えないボリュームを感じるが、時間が経つにつれ、いつもの染み入るようなダシのニュアンスが静かに戻ってくる！今飲んでもふくよかで魅力的だが、数年の熟成を重ねて落ち着きを増した頃には、ミネラルがより深く溶け込み、さらなる進化を遂げるであろう、潜在力に満ちたワインだ。

VdF リヴ・ドロワット 2022 (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单一品種で表現したのがこのリヴ・ドロワット。2022年は日照量と収量に恵まれた当たり年。収穫したブドウは、暑い太陽による完熟感と、収穫直前の雨がもたらした豊かな果汁とが、見事に調和していた。レイナルド曰く、このリヴ・ドロワットもテール・ド・シリス同様に、味わいの個性が現れるまでに時間を要したこと。30ヶ月の熟成を経てようやく個性を現したワインは、まさに「優雅」のひと言！黄桃やアプリコットなどの熟した果実の風味を残しつつも、エキスは限りなくピュアでフィネスに満ち、洗練された旨味がぎっしりと詰まっている！アルコール度数13%という高さを忘れさせるほどの透明感を湛え、そこに溶け込むダシのような深みのあるミネラルの引き出しあ方は、まさにレイナルドの真骨頂！ブラインドだとブルゴーニュのマルソーやボーヌを彷彿とさせるような高級感に富むワインだ。

VdF キュヴェ・オー2023 (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。2023年は、春の遅霜やミルデューなどの病害で収量こそ減ったが、全体的には降雨と日照のバランスが良く、ブドウの品質的には当たり年で、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、前年は赤ワイン寄りのオレンジワインに仕上がったが、今回はジューシーな果実味と繊細なタンニンのバランスが絶妙で、まさに理想とするオレンジのスタイルにまとまったとのこと。出来上がったワインは、ピュアなエキスがみずみずしくジューシーで、紅茶を思わせるタンニンが余韻をタイトにまとめ、洗練された味わいに仕上がっている！拔栓直後は香りが少し閉じ気味だが、その後ロワールのピノグリ特有の白いタバコの花を思わせる清涼感のある香りが立ち上る。レイナルド曰く、今飲むのであれば食中に合わせるのがベストだが、できれば繊細なタンニンがこなれてエキスに溶け込むまで、あと2~3年は寝かせてほしいとのこと。

VdF アティピック 2021 (赤) ★再リリース★

「型に収まらない」という意味を持つ、長期熟成で仕上げるスタイルから外れたレイナルドの入り口的なワイン。2021年は、一昨年にリリースされたアティピックのおかわりにあたる。本来は2023年をオーダーする予定であったが、彼から「2023年はまだ硬く、現段階ではリリースに適さない。その代わり、一部敢えてリリースせずにカーブで瓶熟させた2021年が、現在格段に美味しくなっているのでぜひ呑めたい！」との報告があり、急きょ2023年から2021年にオーダーを差し替えた。現地のカーブで2年熟成させたワインは、コクのある果実味がキュートで、ダシのような塩気のある旨味が染み入るような、バランスの良い味わいに収まっている！当時感じられた滋味深い苦みとタンニンの収斂味はみごとにこなれ、代わりにピノノワールを思わせる輪郭のある酸が現れている！レイナルドの入り口的なワインとして位置づけられるアティピックでさえ、2年間の瓶熟によって驚くほどの味わいの進化を遂げるのであれば、その上のキュヴェは一体どのような進化を遂げるのかとワクワクさせられる。レイナルドのワインはまさに熟成に妙味あり！

VdF ア・コントル・クーラン 2022 (赤)

レイナルドのトップキュヴェ ランスマのセカンド的な位置にあるア・コントル・クーラン。2022年は、豊作年の2020年同様にピノノワールやピノムニ工も少量加えられているが、基本的にはレイナルドがランスマのレベルに達しないと判断したワインは全てア・コントル・クーランにアップサンブラーージュされている。この年はブドウがやや早熟で収量も多く、日照量に恵まれたヴィンテージだった。醸造は例年通りマセラシオンを14日~21日にしたが、この年はアントシアニン（タンニン）の抽出が早く、完璧主義者のレイナルドとしてはマセラシオンが若干長すぎたと言う。だが、それでも完成したワインはエレガントで、ピュアな果実味に塩辛いミネラルの旨味が溶け込み、例年よりもエネルギー！アルコール度数12.5%とは思えないほどの力強い飲みごたえを備えている！今飲むのであれば牛肉の煮込みと合わせたい。そうでなければ、あと数年寝かせて上品なタンニンがこなれた頃に楽しみたい、最高にポテンシャルの高いワインだ！

VdF リヴ・ドロワット 2022 (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。2022年は、ブドウが早熟で収量にも恵まれた当たり年だった。例年は除梗を行うが、今回は前年同様にブドウの状態が良く、梗も十分に熟していたためスミマセラシオン・カルボニックで仕込んだが、それでもこの年はアントシアニンの抽出が良かった。結果として出来上がったワインは、強い骨格とポテンシャルを備えながらも、30ヶ月の熟成により果実味がみごとにこなれている！ブラインドだと、コート・ド・ニュイのニュイ・サン・ジョルジュを彷彿させるような、フィネスと力強さを併せ持つ！今飲むのであれば鴨などのジビエや牛などの赤肉料理と。そうでなければ、あと数年寝かせてもう少しワインが球体になるのを待ってみたい！

VdF ランスミ・デュ・ヴィラージュ 2022 (赤)

レイナルドのリヴ・ドロワットに次ぎ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。2022年は、ブドウが早熟に加え、未だかつてないほどの豊作だった。ただ、この年は全てのブドウがほぼ同時に完熟してしまったため、晩熟品種の収穫は後手にまわり、結果レイナルドが予測している以上にパワフルで濃厚なワインに上がった。出来上がったワインは、濃厚な果実味を持ちながらも全体に調和の取れたフィネスを備えている！レイナルドによると、今回のランスミは「ポイヤックの上級キュヴェを思わせる上品なストラクチャーを備えている」と評す。だが、果実味に溶け込む確かな塩味はボルドーでも稀有であり、コストパフォーマンスを考慮すると、このキュヴェは「村の厄介者」というワイン名通り、ボルドー、ロワールのいずれのカテゴリーにも属さない唯一無二の存在といえるかもしれない！

ミレジム情報

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月は気温の上がら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ヶ月ほど遅れを取った。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。

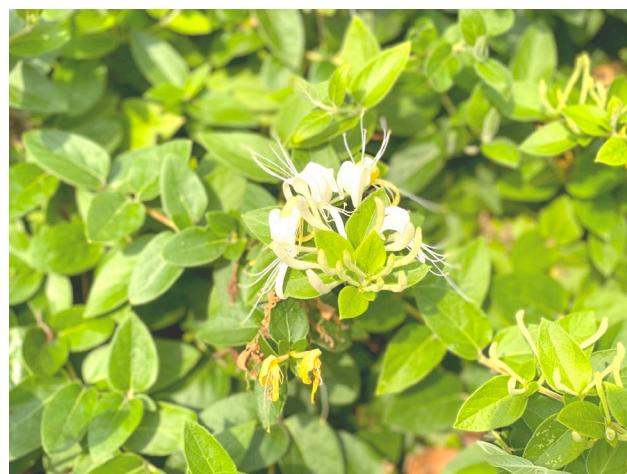
2022年は、日照量と収量に恵まれた久々の当たり年だった！冬は雨が多く例年並みの寒さだった。4月上旬に寒波が降りガメイ、シャルドネ、ソーヴィニヨン、ピノムニ工など早熟品種の一部が霜の被害に遭った。だが、それ以上に房の付いた新梢が多く芽吹き、収量には影響がなかった。5月から気温が上がり初夏のような暑く乾燥した天候が続きブドウの成長も早く、開花の時点で例年よりも3～4週間早かった。夏に入ても雨の降らない日照りが続き、若木のサヴァニヤン、リースリングなど植樹したばかりの若木が水不足のストレスにさらされた。だが、幸い8月中旬に50mmの恵みの雨が降りブドウは一気に息を吹き返した。収穫はドメーヌ史上最も早く、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、ピノグリ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月に入ると天候は一変し、雨が多く気温の上がらない日々が8月末まで続いた。この冷夏によりブドウの成熟は停滞したが、9月に入ると急に夏に戻ったかのような暑さが続き、成熟は一気に加速した。だが、この湿気と暑さに誘われるように、9月末からショウジョウバエのズキが発生した。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2025年8月の終わりに、収穫前のブドウの状況と今回リリースするワインを試飲するためドメーヌを訪問した。レイナルドによれば2025年は、冬から春にかけては冷涼で芽吹きが遅れたが、夏には6月末と8月中旬に猛暑があり、ブドウの成長が急に加速するなど、気候の変動は目まぐるしかったようだ。また、訪問日も猛暑が続いている状態で、ブドウの完熟が予想以上に早まったため、収穫者の前倒し確保に追われるてんやわんやの状況だった。急きょ収穫開始が早まる中、食事もまともに手をつけず、時間を惜しむように一心不乱に収穫者へ連絡を取り続けるレイナルド。8月末はフランスではまだバカンスの最中であるため、収穫者をつかまえるのに相当苦労している様子を見て取れた。(写真①) そもそもフランスでは、昔に比べて手摘みの収穫者を見つけるのが年々困難になってきている。収穫経験者の高齢化や若者の肉体労働離れが背景にあり、特にワイン産地としてはマイナーなオルレアン周辺での募集はなおさら難しいのだという。毎年、バカンスの終わりと収穫準備が重なる8月末は、生産者にわずかな余裕が生まれるので、そのタイミングを狙って訪問するのがルーティーンなのだが、この年はその読みが裏目に出てしまい、訪問がむしろ迷惑になったのかもしれない、とても気まずい思いをした。

結局、カーヴでの樽からの試飲は省き、今回リリースされるワインのみのテイスティングにとどめた。レイナルドによれば、2022年と2023年のヴィンテージは総じて日照量と収量に恵まれ、例年よりも凝縮した厚みを感じさせる。だが、飲み頃は意外にも早く訪れるというのが、彼の経験則に基づく見方だ。「醸造段階で2年以上の熟成を経たワインは、果実味が削ぎ落とされ、その奥に潜んでいたミネラルが姿を現す。暑い年でも、雨の多い涼しい年でもそれは変わらない。だが酸だけは違う。酸が際立つ年のワインは、熟成とともに酸がミネラルと溶け合い、輪郭がますます鮮明になる。逆に酸が穏やかな2022年と2023年は、年々ミネラルが滑らかになるにつれ、輪郭はどんどん丸くなっていく」とレイナルドは言う。ちなみに、私自身は2022年を試飲した際、赤白いずれにも力強さを感じたため、てっきり長期熟成向きのワインだと思っていたので、彼の話は意外であり非常に興味深かった。とはいえ、レイナルドのワインはロワールの他の造り手のものよりも、基本どれも長期熟成向きなのがデフォルトだ。だからこそ、今回リリースされるワインの飲み頃がもし少しでも早まるのであれば、飲む側としてはむしろ大歓迎だ。



(写真②) 白ワインの香り表現に使われるスイカズラの花



(写真①) 急きょ収穫者を確保するために切迫しているレイナルド

最後に、これはChevrefeuille（シェーヴルフイユ）の花。(写真②) 帰り際にレイナルドの家の庭先に花が咲いていたので写真に収めた。これは日本語では「スイカズラ」と訳され、グリーンで爽やかな香りが特徴だ。良く私もワインのテイスティングの香り表現で、フローラルなアロマが取れた時に使用するが、香りはアルザスのリースリングやロワールのシュナン、熟したソーヴィニヨンブランにも良く見られる。

(2025.8.26. 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