

彼の仕事には美しさがある！武士のように寡黙で繊細な緑の下の力持ち！

ローラン・サイヤール

生産地

トゥールの東、ロワール川の支流にあたるシェール川を左岸に沿って60 kmほど進むと、陶器で有名な町サンタニアンが見えてくる。そのサンタニアンのちょうど手前の小さな村マレイユから隣村プイエにかけて、トゥーレーヌワインの老舗クロロッシュ・ブランシュの敷地が小高い丘の一面に広がる。ローラン・サイヤールの畑は、このクロロッシュ・ブランシュの敷地内にあり、ワインは現在ノエラ・モランタンの醸造所の一部を借りて仕込んでいる。この地域の気候は、夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川がもたらす複雑なミクロクリマが互いに影響し合う。

歴史

現オーナーであるローラン・サイヤールは1991年、20歳の時にリヨンにあるポール・ボキューズの専門学校でホテル・レストランのマネジメントを3年間学んだ。以前から海外で働きたいと思っていた彼は、専門学校を卒業後1年の徴兵を経て、1995年新天地ニューヨークへと旅立つ。ニューヨークでは、ブルックリンにあるレストランThe Bountyで3年働き、1998年マンハッタンにあるビストロBalthazarで5年間ホールマネージャとして働いた。この頃、ブルックリンで360というビストロを運営していた友人から自然派ワインを紹介され、次第にヴァンナチュールの世界にはまりこんでいく。2004年、満を持して、ニューヨークで最初に自然派ワインだけをリストにそろえたレストランICIを立ち上げる。ビオのローカルな食材と自然派ワインにこだわったレストランは瞬く間に反響を得る一方で、家庭との両立が次第にうまく行かなくなり、2008年妻にレストラン経営を譲り、ニューヨークを後にする。フランスに戻ってからは、ティエリ・ピュズラを介してビストロL'Herbe Rougeで2週間ほど働き、その間にノエラ・モロンタンと出会う。その後はノエラ・モロンタンとクロロッシュ・ブランシュの両方を手伝いながら、ゼロから畑とワインづくりを学び、2012年、ノエラから買ったブドウで仕込んだ自身初のオリジナルワインをリリースする。翌年の2013年、ノエラの畑2 haを譲り受け自らのドメーヌを立ち上げる。そして、2015年クロロッシュの引退後の畑の半分4.5 haの管理を引き受け現在に至る。

生産者

現在、ローラン・サイヤールは6.5 haの畑を1人で管理している。彼の所有するブドウ品種は、ソービニヨンブラン、ガメイ、ピノドニスの種類で、樹齢は30~60年。ブドウの栽培はクロロッシュから学び、さらに独自にビオディナミも取り入れている。また、醸造はノエラから学び、彼女同様に教科書にとらわれない「フィーリング」を大切にしている。出来上がるワインを想像しながら、マセラシオンの方法、期間、醗酵、スーティラージュ、熟成方法等、全てテイस्टィングを通して臨機応変に対応していく。

彼のモットーは「感性を生かしたシンプルで美しい仕事」。性格的に投げやりなことが嫌いというローランは、一度仕事を始めると最後まで黙々と丁寧に作業をこなしていく。彼の仕事の姿勢は他のビニヨン達の間でも定評があり、ワイン生産者としては新人ながら、多くのビニヨンから絶大な信頼を得ている。

仕事以外の趣味はキノコ狩りと料理。季節の素材にこだわったシンプルな料理を得意とし、今はただ料理することだけでは飽き足らず、趣味が高じて、小規模ながら自分で野菜や果物、養蜂、鶏、豚などを育てながら半分自給自足のような生活を行っている。また、彼はアメリカに住む二児の父親で、趣味以外では、数ヶ月に一度ニューヨークにとんぼ返りし、愛する息子たちと一緒に過ごすことを何よりの喜びとしている。

ちょっと一言、独り言

寡黙で冷静、きつい仕事も文句ひとつ言わずに黙々とこなす、まるで武士のような心を持つローラン・サーヤール。彼と初めて出会ったのは2008年、ディーヴ・ブテイユの前日にティエリ・ピュズラを訪問した時だった。ちょうど当日は、訪問と重なるようにティエリ主催のアメリカ人クライアントを対象にした小さなワインサロンがレストラン L'Herbe Rouge で開かれていて、我々も便乗するようなかたちで試飲会に参加させてもらった。ローランは、その時はまだニューヨークのレストラン ICI のオーナーで、アメリカ人のインポーターのお客さんとして参加していた。その時は、お互い挨拶程度の会話しかしなかったが、フランス語が流暢で和食も大好きということもあって、その場にいたアメリカ人の中で唯一印象に残ったひとりだった。実際、彼とはノエラ・モランタンのところで働くようになってから親しくなるのだが、最初私は彼がフランス人ではなく生粋のアメリカ人だと思っていた。とにかく働き者で、性格も優しく気配りも出来るし、特にまわりのビニョロンからの信頼が厚く、ノエラやクロロッシュにとっては頼りがいのある仕事のパートナーで、まさに縁の下の力持ちのような存在だ！

ニューヨークに渡った20代~30代前半は、とにかくレストランの世界でダイナミックにチャレンジしたかったと当時を振り返るローラン。ビストロで下積みを重ねていた頃から、ブルックリンにあるフード・コープや地元の有機の生産者から直接農産物を買うなど、食の安全には常に高い関心を持っていた。そして、その流れで偶然出会ったヴァンナチュール！彼が初めて飲んだヴァンナチュールはクルトワのラシーヌ 1996年で、その何とも言えぬ個性的な味わいに最初度胆を抜かれたようだ。それ以来、ナチュラルの世界にはまったローランは、飲むだけじゃ飽き足らず、持ち前の行動力を活かして、毎年ディーヴ・ブテイユなどのサロンやワイン生産者を直接訪問するようになった。そして、2004年、その当時のニューヨークではまだ目新しかった「ヴァンナチュールと地元生産者の食材で作る料理」をコンセプトにしたレストラン ICI を立ち上げ、見事に成功をおさめる。当時を振り返りながら彼はこう言う。「30代前半までワインも肉も野菜も信頼のおける生産者から直接買い、そのこだわりをお客様に紹介することが楽しくて仕方がなかった。でも、そんな自分がまさか40代になって逆にワイン生産者としてつくる側の人間になるとは夢にも思っていなかった！何となく人生回り道しているが、でも自分のやってきたことに無駄はひとつもなく全て今につながっている！」と。

若い頃あこがれた都会の喧騒…その忙しい生活にピリオドを打ち、今は慎ましながらもしっかり地に足のついたスローライフを楽しんでいるローラン。（ちなみに、彼の赤ワイン Pause の名前の由来はここから来ている！）ワインは、学校には通わず、畑から醸造まで全てフランス戻ってから実践と独学で学んだ。彼の目指すワインのスタイルは、ピュアで果実味と酸がエレガントなヴァン・ド・ソワフだ！ブドウのタンニンや雑味を抽出しすぎず、旨味エキスだけを引き出すようなイメージでワインを仕込む！好きなワインのタイプは、赤はクリスチャン・ヴニエ、ピエール・オヴェルノワ、ラングロール、マルセル・ラピエール、白はパスカル・ポテール、ノエラ・モランタンなどを挙げる。彼のワインは飲んでみると分かるが、味わいはとても繊細でまるでダシのようだ！彼に初めて飲んだ感想をこう伝えると、はにかみながらも「最高の褒め言葉だ」と素直に喜んでくれた。

彼は、レストラン時代シェフではなかったが、週に1回自らがメニューを決めていたこともあり料理の腕が非常に長けている！特に和風のテイストを取り入れた素材の味わいを最大限に生かすシンプルな料理はプロ顔負けのセンスがある。そのなかでも日本のダシは別格という彼は、現地に残した子供たちに会いに数ヶ月に1回ニューヨークへ戻る際は、必ず昆布と鰹節を大量に買い込むほどダシに惚れ込んでいる！「私にとってワインの醸造とは、ダシを引くようなもの。例えばレシピに沿って昆布、鰹節という順番でダシを引いても、素材の質や作る人のセンスによって味の深みが全く異なる。ワインも同様に、ベースとなる醸造のレシピはあるが、ブドウの質や醸造する人のセンスによってできるワインに差が出る。ヴァンナチュールは特に添加物をほとんど加えないので、シンプルが故にその人の持つ味覚の感性がワインの味わいに大きく影響する！」と語るローラン。彼にとってシンプルだが奥の深い日本のダシは、まさに自らが理想とするワインのイメージそのものなのだ！

裸一貫でスタートしたばかりの今は、醸造設備も乏しくまだまだ改善の余地はあるが、クロロッシュの一番良い畑を完全に受け継いだ彼は、将来的にまだまだ成長のあるビニョロンであることは間違いないだろう！