

## ～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

### ◆VCN°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 2013 (白泡)

前回同様、一度完全発酵を終えたワインに翌年の発酵中のブドウジュースを蔗糖の代わりに加えて泡を作る、いわばブドウだけでつくられたクレマンナチュレル！レイナルド曰く、2013年のブドウは、潜在アルコール度数が低く酸度が高かったため、スティルワインよりも泡に適していたとのこと。泡立ちはとても繊細で勢いがあり、鋭くシャープな酸と硬質なミネラルのキレが抜群！洗練された味わいは、ペティアンナチュレルというよりもむしろノンドゼの気品あるシャンパーニュを彷彿させる！

#### VdF シリス・アン・ビュル 2013 (ロゼ泡)

ブドウはレイナルドのトップキュヴェ「ランスマ・デュ・ヴィラージュ」から！シリス・アン・ビュル白と同様に、2013年はブドウの品質がスティルワインよりも泡に適していたことから、ランスマ・デュ・ヴィラージュの代わりにロゼの泡を仕込んだ！味わいは洗練されていて、華やかな摘み立てのイチゴのフレーバーと引き締まるようなドライなミネラルとのギャップが面白い！

※ガス圧が強いため、抜栓時に泡が噴き出す可能性がありますので、十分ご注意ください

#### VdF リヴ・ドロワット 2011 (白)

ブルゴーニュのワインが好きなレイナルドが仕込む 100%シャルドネのモノセパージュワイン！テール・ド・シリスよりもミネラルがやさしく、まろやかな旨味を感じる！彼曰く、長期熟成を経たリヴ・ドロワットは、ブーケにシングルモルトウイスキーのようなスモーキーフレーバーが出てくるのが特徴とのこと！アフターの微かなほろ苦さが、バターを使った魚料理と良く合いそう！

#### VdF テール・ド・シリス 2011 (白)

2011年はブドウのバランスがとても良かった年！前年同様に「早熟なブドウ」、「晩熟なブドウ」と大きく2つに分けて醸造しアッサンブラージュしている。長期の樽熟成により果実味や余計なものが全て削ぎ落され、ダシのような旨味と硬質なミネラルだけがきれいに残る！口に含めば含むほどスルメのように味が出るのは中身が凝縮している証拠！ちなみに、開けてから冷蔵庫で1週間置いても味が落ちることはない！

#### VdF アティピック 2014 (赤)

2014年は、果実味を生かすためにマセラシオンの期間と熟成期間を短くしている！香りは、ネクタリンやオレンジピール、ハイビスカスなど香水を散りばめたような華やかさが全開！味わいもチャーミングかつ官能的で、細かいチョークのようなミネラルがきれいに溶け込んでいる！今飲んでストライクなワイン！

#### VdF ア・コントロール・クーラン 2012 (赤)

ア・コントロール・クーランのコンセプトは、リヴ・ドロワットの「ヴァン・ド・ソワフ」バージョン！レイナルド曰く、2011年は前年よりも味わいがミネラリーに仕上がっている！紅茶のような適度に心地よい洗みとグロゼイユを想像させるようなチャーミングな酸味がある。コンセプトはヴァン・ド・ソワフだが、アフターに色々な風味が上がってきて、意外と余韻が長いことにビックリ！

## VdF リヴ・ドロワット 2011 (赤)

Clos Belle-Croix というリヴ・ドロワット白と同じ区画のブドウを使ってつくられている。コンセプトは、ブルゴーニュのようなエレガントでフィネスのある赤ワイン！レイナルドの赤は高い温度で飲むよりも、15度以下と少し低めの温度で供すると真価を発揮するが、まさにそのタイプのワイン！冷やすことによって、赤い果実のじわっと口に染み入るチャーミングな酸味が引き立つ！

## VdF ランスミ・デュ・ヴィラージュ 2010 (赤)

レイナルドのトップキュヴェ！ワイン名、ラベル、そして味わいのスタイルは誰とも交わらない一匹狼的な自身の個性が反映されている！2010年は、前年に比べて味わいが柔らかくエレガントに仕上がっている！彼曰く、今回の2010年をブラインド・テイastingで出すと、ブルゴーニュのコート・ド・ニュイのワインと間違える人が多いそうだ！ジビエや内臓肉などの癖のある料理と合わせてみたい！

### ミレジム情報 当主「レイナルド・エオレ」のコメント

2010年は、ワインの品質的にはレベルが高く満足の行く年であったが、収量は平均 25 hL/ha と少なかった。霜や雹などの突発的な災害はなかったのだが、7月後半に続いた雨の影響で、ミルデュや黒痘病が一気に広がった。幸い8月から天候が回復したので病気も勢力を弱めたが、収穫時は厳格な選果を余儀なくされた。私は、完璧主義な所があり、きれいなブドウのみ収穫し、腐敗したブドウは一切入れないよう徹底している。

2011年は、一般的にブドウの成長サイクルが早まった年と言われているが、私のところはむしろ例年通りの収穫スタートだった。4月中旬に一部の区画が霜の被害に遭ったが、その後の開花は全て順調だったので、収量が大きく落ちることはなかった。7月は雨が多かったが、事前に病気対策を行っていたので、うまく乗り切ることができた。収量は平均 30 hL/ha。ブドウの品質的には、とてもバランスが良くきれいな酸が乗った年だった。

2012年は、収量が60%減とかつてないほど厳しい年だった。2月にマイナス10度以下に気温が下がる日が数日続いたために、若木や植樹したばかりのブドウの木約5000本近くが寒害に遭い、25%収量が落ちた。その後、4月中旬に再度霜の被害に遭い、この時点で約50%近く収量が落ちることが確定した…。5月から6月にかけては、気温が上がらず長雨が続いたため、一部開花時に花ぶるいの被害があったが、病気については、すでに多くのブドウが欠けていたため、畑は常に風通しが良く、ほとんど影響がなかった。夏から秋の収穫期にかけても天候が安定しなかったが、幸いひとつのブドウの木に対する房が少なかったおかげで、全てのエキスが少ないブドウに集中し、最終的には酸、糖分、タンニン、ミネラル全てのバランスが取れた質の高いブドウを収穫することができた。

2013年は、ブドウの糖度が低く酸が際立って高い年だった。ミレジムの的には2012年同様に非常に厳しい年…。4月中旬と5月終わりに2回霜の被害に遭い、この時点で収量が30%落ちてしまった…。その後も気温の上昇しない不安定な天候は続き、ブドウの成長サイクルは大幅に遅れた。夏に入っても雨が止まず、畑ではミルデュが猛威を振るい始めた。最終的に収量は50%減…。9月に入り天気は落ち着いたが、ブドウの熟しを待った影響で、腐敗果が蔓延し始め、収穫時は厳格な選果を強いられた。

2014年は、9月の天候に助けられた奇跡のミレジム。春は霜の被害もなくスタートはとても順調だった。だが5月に入り天気は一転、雨が多く気温の上昇しない不安定な天候が続いた。6月の開花時期も寒かったためカベルネフランやコー、ロモランタンなど晩熟品種に花ぶるいが見られた。夏に入っても湿度の高い不安定な天候が続き、畑ではミルデュや黒痘病が猛威を振るい始めた。8月から天気は一時的に回復し、病気の勢いも収まったが、中旬から再び雨の多い日が続く、よりパワーを増してミルデュが猛威をふるい始めた。8月の終わりの時点でブドウは未熟のまま…このまま行くと2014年は大凶作と誰もが心配をした。だが、9月に入り天候は奇跡のような回復を示した！夏が2ヶ月ずれたかのような快晴と暑さが収穫終わりまで続き、結果的に未熟だったブドウも収穫までには成熟を間に合わせる事ができた！

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

ロワールでは異色の、アッサンブラージュワインで自らの個性を表現するレイナルド・エオレ！今回の訪問で、彼に「なぜモノセパージュではなくアッサンブラージュにこだわるのか？」との理由を聞いてみたところ、彼の独自とも言うべき理論を聞くことができた。

「アッサンブラージュはそれぞれの品種の良さを引出し、また欠点を補ってくれる。私のように長期熟成のワインを仕込むようになると、ブドウの品種の個性よりも、テロワールやミネラルなどもっと深くにある味わいを掘り下げることが需要と感じてくる。そういう意味では、それぞれの品種がお互いの欠点と長所を補いつつ、最大限吸い上げた土地のエキスをうまくアッサンブラージュしてワインに落とす方が、よりそのテロワールを忠実に表現できていると言えると思う」と。さらに彼は、「アッサンブラージュワインの組み合わせは無限大。他の誰とも異なる、自分だけの可能性を持つことができる！」とも付け加えた。

でも、そんな彼もいつかは試しに一度だけ、自分の畑の品種の特徴をより深く知るために、全ての品種のモノセパージュを1樽ずつつくってみたいと思っている！今でももちろん、ブドウの品種の特徴はほとんど把握しているが、モノセパージュで仕込むことによってさらに品種の理解が深まるのではと考えているようだ！今後は新たにリースリング、サヴァニャン、サヴァニャン・グリ、シュナン、アリゴテ、ミュスカデを5年以内に植樹し、テール・ド・シリスにアッサンブラージュされる予定だが、彼は「その植樹の5年後もしくは10年後には一度でもモノセパージュで仕込めるチャンスがあれば最高だ！」と語った。今後新たな品種がブレンドされるテール・ド・シリスにも興味があるが、彼の仕込むモノセパージュワインにももちろん興味がある！いつかそのチャンスが巡ってくるといいな☆

(2015.8.31.ドメーヌ突撃訪問より)