

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN° ローラン・サイヤール 生産地方：ロワール

新着ワイン2種類♪

VdF ラッキー・ユー 2013 (白)

2012年がローランにとって初のワインで、今回の2013年は2回目のリリース！

2013年はブドウが晩熟だった上に、収穫期間中も雨が降り腐敗が蔓延し大変だったが、とにかくワインの品質のために選果を徹底したとのこと。ワインはピュアで透き通るようにやさしいエキスの旨味がある。彼はよく料理を作る時に日本のダシを好んで使うが、ワインの薄ウマなやさしい味わいとダシのイメージがぴったり重なる！

VdF ラ・ポーズ 2013 (赤)

2013年は白同様にブドウが晩熟で腐敗果が多く、選果に多くの時間を割いたとのこと。ブドウの糖分を少しでも稼ぐためにギリギリまで収穫を待ったのだが、ガメイの収穫の時にタイミング悪く雨に当たってしまった。結局、ワインのアルコールは11.5%までしか上がらなかったが、味わ的には酸と果実味のバランスが良く、ローランが目指す理想のヴァンドソワフに仕上がっている！

熟成樽は、ティエリ・ピュズラの500L樽とディディエ・ダグノーの300L樽、そしてノエラ・モランタンの225L樽を使用。梗のエグミを出さぬよう100%手で除梗。マセラシオンの期間を短くし、果実の抽出にこだわった！

ミレジム情報 当主ローラン・サイヤールのコメント

2013年は、春らしさが全くなかったミレジムで、収量的には2012年同様にとっても厳しかった。

4月5月になっても気温が上がらず、天候も曇りや雨が多く不安定だった。雨が降ると雑草の伸びるスピードが速く湿気も溜まりやすいため、病気も繁殖しやすい。だが、いったん雨が降ると畑がぬかるんでしまうため、トラクターを使った作業ができず、草刈りや有機農薬の散布のタイミングに苦労した。それでも6月後半から始まった開花の時期は、幸いながら晴れの日が続き、ソーヴィニオン、ガメイ共にうまく開花を乗り切ることができた。その後も、湿気の影響で一時ミルデューが猛威を振るったが、タイミングよくボルドー液を散布することによって何とか繁殖を食い止めた。ブドウは晩熟ながらも、そのまま9月の中旬まで順調に成熟していった。だが、9月の後半から再び天候が崩れ、雨を吸ったブドウの実が破裂し、その周りから腐敗が始まった。それでも、ブドウが熟すギリギリまで待ったため、収穫時は腐敗箇所の選果により多くのブドウを捨てなければならなかった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今回リリースするワインの名前の由来。まず Lucky You は、「あなたはついているね！」という意味だが、ここで言う Lucky You はローラン自身のことを指している！24歳で好奇心を頼りにニューヨークに渡り、10年後には自然派ワインを扱う超人気のレストラン ICI のオーナーとして成功し、30後半の絶頂期の中、突如その地位を捨てて、今度は無計画のまま単身でフランスに戻り、ノエラ・モランタンと知り合い、ゼロからワインをつくる世界に飛び込み、そして42歳にしてドメーヌを立ち上げるまでに至った。彼は、初めてこのワインを瓶詰めした時に、若き日から今に至るまでのアドホックな自身の人生を振り返り、ラッキー・ユー！「お前はついているよ！」と名付けたそう。

次に、La Pause！「休憩」という意味があり、畑仕事の合間に、青空の下でサンドイッチを食べ、一杯ワインをひっかけながら休憩する…そんな場面に相応しいワインというイメージで名前が決まった。また同時に、ニューヨークの日々の喧騒から離れ、ワインづくりを通して初めて地に足の着いた生活を享受できたというローランの現在の心境もこの La Pause の意味に反映されている！

(2014.12.23.のドメーヌ突撃訪問より)