

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

## ◆VCN°54 ローラン・サイヤール

生産地方：ロワール

新着ワイン6種類♪

### VdF ポップ 2015 (ロゼ泡)

ローランが造る初めてのペティアン・ナチュレル！2015年にクロロッシュから取得したカベルネソーヴィニオンだが、ロワールのカベルネソーヴィニオンが自分のスタイル向きではないと感じたことから、ロゼペティアンに仕上げている！レ・カプリアードのパスカル・ポテールからアドバイスを得ながら、ほんのり甘みのある泡立ち優しいペティアンを仕上げた！初めてつくったとは思えない上品な味わいは、パスカル先生の手腕とローランのセンス、どちらもお見事！

### VdF ラ・ヴァルス 2015 (ロゼ)

ポップと同じブドウで仕上げているスティルワインロゼのヴァルス！ちなみに、ヴァルスはワルツのフランス語。上記のポップと約同数仕込んでいる。その味わいは透き通るように心地よく、上品に仕上がったことから優雅さをイメージして「ラ・ヴァルス」と命名した！ポップと同じく残糖は5g/L！計らずして両方のワインが、違う醸造スタイルで自然に同じ残糖に収まり、味わいが絶妙なバランスであることに、ローランはかなり興奮気味！しかし今後はペティアンのポップ優先となる可能性が高いため、もしかしたらこれが初リリースにして彼の最後のスティルワインロゼになるかもしれない！？

### VdF ラッキー・ユー 2015 (白)

ローランが今までのラッキー・ユーの中で最も成功したワインと自負する白！2015年のソーヴィニオンは、ブドウの房はたくさんとれたが、乾燥していたためブドウは果皮の割合が多くジュースが少なかった。収穫は前年よりも約3週間早い8月30日！ローラン曰く、2015年は夏の日照りがあったにもかかわらずアルコール度数が12.5%で収まったのは、途中ブドウの成長が一時的にストップしたためとのこと。ともすれば、暑さと乾燥によりアルコール度数の高いフラットで重たいワインになるリスクはあったが、成長が止まったことで結果的にバランスの良いアルコール度数と酸を確保することができた！前回同様にブドウの状態が良く、醸造も極めて順調だったので、SO<sub>2</sub>無添加で仕上げている！ワインは限りなくピュアで、透明感のある旨味がぎゅっと詰まっている！これぞローランの味！

### VdF ラ・ポーズ 2015 (赤)

2015年のガメイは当たり年！前年は熟成に樽とタンクの両方を使ったが、2015年はマセラシオンから発酵熟成まで木桶タンクを使用している。ワインはとにかくまろやかで、口に入れた瞬間ピロードのような舌触りの果実がふわっと広がる！余韻も長く、静かに上がるマールのようなフレーバーがいつまでも口の中に残る！ブドウの旨味の広がりや勢い…鳥肌が立つほど激ウマのガメイだ！

### VdF スカーレット 2015 (赤)

今回初リリースのスクーレット！オフィシャルでは味わいが女性的なので、明るい響きの女性の名前を付けたとローランは言っているが、実際はハリウッド女優スクーレット・ヨハンソンにちなんでこの名前を付けている！エチケットをデザインした友人の親友がスクーレット・ヨハンソンの夫で大のワイン好きという事もあり、最初は、友人の親友を通してスクーレット・ヨハンソンに飲んでもらいたいと思ったのがきっかけだ！ローラン曰く、胡椒のようなピノドニスのスパイシーさをまろやかにするためにガメイをアッサンブラージュしたとのこと。果実味が明るくミネラルも豊富で、ブラインドであればピノやトゥルソーとも思えるような品種を超えた驚きの美味さが口の中で優しくとろける！

### VdF ジョイフル 2015 (赤)

今回初リリースのジョイフル！ワイン名には、ダンディなイメージのカベルネフランを「楽しく飲んでほしい！」というローランの思いがワイン名に込められている！ワインはカベルネ特有の青い香りが少なく、バラやスミレの芳香が漂い、果実のみずみずしさは秀逸！！ローランの腕が光る逸品だ！

## ミレジム情報 当主ローラン・サイヤールのコメント

2015年は、ほとんど何も苦労なくワインを仕上げたスーパーミレジム！春のスタートは雨も比較的多く涼しい気候で、発芽もやや遅れていたが、5月から雨の降らない乾燥した天気が8月いっぱいまで続いた。雨が降らなかったおかげで開花もうまく行き、ブドウの病気はほとんど蔓延することがなかった。だが、夏は日照りの影響で順調に成長していたブドウもバテ気味になり、成長にブレーキがかかった。ソーヴィニオンはそのまま雨の降らない中で8月の終わりに収穫をしたため、果皮が分厚くジュースが少なかった。幸いピノドニスとガメイは、9月1日に30mmの雨が降ったおかげで水不足のブドウの渴きを潤し、結果的に果汁に満たされたブドウを収穫することができた！ただ、カベルネフランは9月後半から天気が崩れ、雨の中での収穫となってしまった。

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 瓶詰めされたポップ

新しいワインのラインナップも増えて、今絶好調のローラン♪今回の訪問はちょうど2016年のペティアンナチュレル・ポップの瓶内二次発酵の瓶詰めが終わったところだった。(写真①)

(写真②) ローラン本人は2015年から移った新しいカーヴのおかげでワインの品質が大きく向上したと感じているため、このカーヴの写真は結構重要！以前彼はノエラ・モランタンのカーヴでワインを仕込んでいたのだが、そんなに悪いカーヴだった訳ではない。でも、当時はまだノエラの従業員で彼女のカーヴの一部を間借りしていたので、当然だがまずは彼女のワインが第一優先ということがあった。ローラン曰く「今の新しい醸造所はエアコンから排水溝、

木桶タンクまで全ての施設が完璧に整っていて、本当に大らかな気持ちで仕事ができる。このワインを仕込む環境が、ワインの品質を上げたのは疑いのない事実だ！」と。

今回、カーヴ内を散策すると、色々なものが目に付く。ワインの熟成スペースにアンフォラが2つ置いてある。(写真③) ついにアンフォラデビューか！？と思ったが、実際は一壺160L。一つは空で、つまり160Lしかつくっていない。品種はシャルドネ。実際、中はジュースだけで熟成前にファイバータンクでスキンコンタクトを行っている。しかし残念ながらどうやら実験的プライベートワインなのだそうだ。



写真② ラ・ポーズの木桶タンク



写真③ 160Lのアンフォラ

あと、前年と大きく変わったところは、赤は全て木桶タンクを使用しているところ。彼の使う木桶タンクは解放タンクではなく、蓋で密閉できるタンクなので、マセラシオンカルボニックはもちろん、そのまま熟成まで行える。

2015年ワインはミレジムに恵まれたので、何も手を加える必要がなかったというローラン。敢えて手を加えたワインとしてスカレットを上げていたが、何てことない、ピノドニスに30%ガメイをアッサンブラージュしただけ。彼の理想はいつか100%ピノドニスで仕上げることだが、その前に彼も自分のワインの一消費者であって、自らが飲んで美味しいと納得の行くワインを提供したいという

プロ意識がある。今回ピノドニスには若干果実のふくらみが足りなかったと感じ、ガメイでバランスを取った。「私にとってワインづくりは料理と同じ。ブドウという素材を使っていかに美味しく調理するか、そして、その素材をいかに美味しく育てるか、常にそれを意識しながら試行錯誤を重ねている」と彼は言った。実際、スカレットも飲んでみると分かるが、バランス良く驚くほど美味しい！ローラン曰く「ワインへのアプローチは、自身が貫く料理道と変わらない。イメージに向かって素材の味を損なうことなく、多少の冒険や機転を利かせながら、重ねて行くことが基本だ」と。料理の発見がワインのヒントを生み、またその逆もあるのだろう。ヴィニヨロン・シェフのフルコースをご堪能あれ♪ (2017.1.5.のドメーヌ突撃訪問より)