

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°55 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 2017 (ロゼ泡)

前年同様にトップキュヴェ「ランスミ・デュ・ヴィラージュ」の区画のブドウを使用。2017年は霜の被害により収量は30%減。今回は酸を捕捉するため敢えて晩熟のカベルネフランとガスコンを早熟のピノワール、ピノムニエの収穫日に合わせた。出来上がったワインは、残糖0.3g/Lの超ドライなエクストラ・ブリュットだが、ガメイ、ピノワール、ピノムニエが完熟していたためエキスにほのかな甘みを感じる！そして、広がる潮の風味、ダシのような繊細な旨味、滋味深いミネラルなどの複雑な味わいが繊細な泡と共に融合し長く余韻に続く！開けたては多少還元があるが、それを上回るしっかりとした味わいがあるので、食事全般とぜひ合わせてほしいワインだ！

VdF テール・ド・シリス 2017 (白)

2017年は霜の被害により収量は30%減。品種の構成は前年同様シャルドネ、ソーヴィニオンなどの早熟品種の量が少なく、ムニピノ、ピノグリ、ロモランタンなどの晩熟品種の割合が多い。この年は収量が少なかったこともあり、中身がぎっしりと詰まった骨太なワインに仕上がっている！透明感がありながら最初のアタックにしっかりとボリュームを感じ、その後タイトなミネラルがエキスの内側からじわっとせり上がり、そのまま長く余韻に続く！レイナルド曰く、当たり年のテール・ド・シリスのイメージは図形にすると丸と三角、つまり、最初に丸く完熟した果実のふくよかなエキスが口に広がり、後から三角のように尖った鋭く尖ったミネラルが余韻をタイトに締めるようなかたちが理想とのこと。今回のテール・ド・シリスはまさにその理想の形に収まっている！

VdF リヴ・ドロワット 2017 (白)

2017年は一部霜の被害に遭ったが、ロワール川の左岸に比べて右岸の畑は被害が最小だった。レイナルド曰く、2017年のリヴ・ドロワットは白の当たり年だった2007年とタイプがよく似ているとのこと。また、テール・ド・シリスのようにリヴ・ドロワットのイメージを図形に表すと四角、つまり、ワインのストラクチャーがしっかりしていて、骨格のあるかたちが理想で、今回のリヴ・ドロワットはまさにその形に収まっているとのことだ！出来上がったワインは、エキスがまろやかかつリッチで、凝縮した滋味深い旨味と緻密なミネラルがぎっしりと詰まっている！まるで塩を効かせたダシのようにしっかりと味がキマっているので飲んでいて全く飽きがこない！ちなみに、このリヴ・ドロワットに合うレイナルドの一押しおすすめ料理はホタテのクリーム煮♪

VdF キュヴェ・オー2019 (マセラシオン)

ピノグリ100%のマセラシオン！彼曰く、2019年は春にオルレアン一帯に遅霜が下りたが、たまたまピノグリの畑が風力発電の風車の近くあったおかげで、冷却された外気が攪拌され霜の被害を逃れることができたとのこと。その後夏の猛暑により完熟しやすいピノグリは一気に糖度を上げ、9月5日という早い収穫にもかかわらずアルコール度数は13.5%まで上がった。ワインが重くならないように、マセラシオンの期間は2週間と前年よりも1週間短く切り上げた。出来上がったワインは透明感があり、アルコールのボリュームから来る甘さのおかげでまろやかな落ち着きを感じる！前年よりもジンジャーのような辛みを伴うスパイシーなタッチは抑えられ、その代わりきれいに溶け込んだ心地よいミネラルが良いバランスを演出している！ちなみに、レイナルドがこのキュヴェと合わせる一押しおすすめ料理はパン粉をまぶしてカリカリに焼いた豚足ピエドコション♪

VdF アティピック 2019 (赤)

2019 年は、霜と猛暑に見舞われた年。収穫したブドウは収量が少なかったこともあり例年以上に凝縮していた。また、ガメイはいつもよりも濃厚だったため、フレッシュさと清涼感を出すために 30%はマセラシオンをせず直接プレスし、プレスしたジュースの中に除梗したガメイを漬け込んだ。出来上がったワインは、艶やかながらも果実味と塩気のあるミネラルが凝縮された飲みごたえのある味わいに仕上がっている！また、今回のアティピックには全体の構成をまとめる重心の低い酸があるが、これはレイナルド曰く、ガメイの酸から来ているとのこと！今回のアティピックは、ブラインドだと個人的にはトップキュヴェのランスマと間違えてしまいそうなくらいコストパフォーマンスが高い！

VdF ア・コントロール・クーラン 2017 (赤)

2017 年はガメイとピノノワールが霜の被害に遭った年。収量の少ないピノノワールはランスマに回し、今回はピノの代わりにカベルネフランを加えた。レイナルド曰く、2017 年はガメイの酸がしっかりと効いた長熟の年とのこと。味わいのタイプのにはコーがアッサンブラージュされた 2016 年と似て、上品でありながら野趣も富んだ味わいに仕上がっている！確かにワインは、味わいの骨子となる重心の低い酸があるからか、アルコール度数が 12%にもかかわらず構成がしっかりといて飲みごたえがある！ちなみに、今回開けてから 1 週間冷蔵庫で放置してみたが、SO₂ 無添加なのに開けた時の状態とほとんど味わいが変わらないからスゴイ！家で時間をかけてゆっくりとワインを味わいたい人や、レストランでのグラスワインでのサービスにはもってこいのワインだ！

VdF リヴ・ドロワット 2017 (赤)

2017 年は、ロワール左岸が霜の被害に遭う中、右岸に畑があるリヴ・ドロワットはほとんど被害がなかった。前年までスマセラシオン・カルボニックだったが、今回は夏の日照りにより梗が熟す前にブドウの実が熟したため全て除梗した。レイナルド曰く、2017 年は太陽と酸に恵まれた 2015 年とキャラクターが重なるとのこと。出来上がったワインは、骨格があり男性的で、まるでブルゴーニュのコート・ド・ニュイを彷彿させる味わいに仕上がっている！ちなみに、レイナルド自身は今までランスマがドメーヌのトップ・キュヴェという認識だったが、樹齢 35 年を超えた 2 年前からリヴ・ドロワットのポテンシャルがランスマを超えたと本人は感じているようだ！

VdF ランスミ・デュ・ヴィラージュ 2017 (赤)

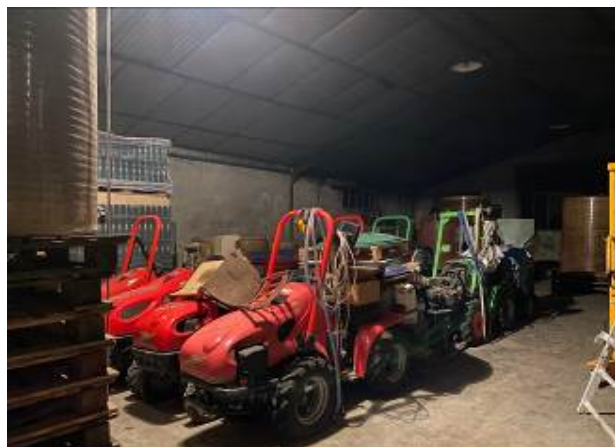
2017 年は霜の被害により収量は 30%減。霜の影響により品種の構成は、前年同様にカベルネフラン、ガスコン、コーなどの晩熟品種の割合が高い。ブドウの品質的には、夏が涼しく昼夜の気温の差が大きかったことでブドウのフェノールが十分に熟し、酸もしっかりと残った当たり年だった。ワインの味わいが粗野になりすぎないように、マセラシオンの期間を短くしたり、ルモンタージュの回数を減らすなどして抽出に極力気を配った。出来上がったワインは、しっかりとしたコクがあるにもかかわらず酒質がとても柔らかく滑らか！また、控えめだが果実味全体に溶け込む重心の低い酸が全体のバランスをきれいにまとめ、長熟を予感させる！レイナルド曰く、彼の経験上この 2017 年のようなタイプのランスマは、10 年以上寝かせるとブルゴーニュのピノノワールと間違えるほど果実味に艶とフィネスが出てくるとのこと！

ミレジム情報 当主「レイナルド・エオレ」のコメント

2017年は、前年同様に4月終わりに遅霜の被害に遭い収量は60%~80%減だった。スタートは暖冬で例年よりもブドウの成長が早く、それが遅霜の被害を拡大させた。それ以降は、5月6月と雨の多く気温の上がない悪天候が続いたが、開花が霜により遅れたため雨の時期とうまくズレが生じ、花ぶるいは辛うじて逃れることができた。6月の中旬から一転、雨の降らない乾燥した天気が8月まで続いた。5月はミルデューが猛威を振るっていたが、6月の天気により収まり、今まで成長にくすぶりを見せていたブドウも一気にアクセルがかかった。夏が暑く天気が良かったことと、春に降った雨の蓄えが十分にあったことで、ブドウは成長の遅れを一気に取り戻し、最終的に収穫は例年よりも1週間ほど早くスタートした。

2019年は、歴史的な猛暑と日照りに見舞われた年。冬のスタートは適度に雨が降り寒さもあった。4月に入り、初旬と中旬の2回に渡り気温がマイナス0℃を下回る霜が降りた。幸い、2019年は萌芽の早い年ではなかったため、霜の被害は3割程度で抑えられた。だが、この霜の影響によりブドウの成長サイクルは大きく狂ってしまった。開花も足並みがそろわずまちまちで、開始から終わりまで3週間ほどかかった。だが、幸い開花時は天候が安定していたおかげもあって、花ぶるいはほとんどなかった。6月中旬に入ると雨がぱたりと止み日照りが10月終わりまで続いた。また6月と7月の終わりには日中の気温が40℃を越す歴史的な猛暑にも見舞われた。この猛暑と乾燥により一時ブドウの成長にブレーキがかかったが、8月中旬に50mmほどのしっかりとった雨が降ったことで、ブドウは息吹を取り戻しそこから一気に完熟に向かった。収穫したブドウは熟しがまばらで、未熟なブドウと完熟したブドウが入り交ざっていたが、結果的にトータルで見るとアルコールと酸のバランスのとれた絶妙なブドウ収穫ができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① コレクター並のトラクター数を持つレイナルド

これはレイナルドの所有するトラクターの写真。(写真①)彼の所有する5haの畑面積に対し、何と6台ものトラクターがある！自称トラクターオタクと言うように、彼のトラクターへのこだわりは半端ない。普段は、ほとんどの時間を畑もしくはカーブの仕事に費やし、仕事以外の趣味は料理と読書という、まさに清貧を絵に描いたような生活を送っている彼も、ことトラクターに関しては別。今までドメーヌを立ち上げてからの17年間で現トラクターを含め計10台、家一軒が建つくらいお金を費やしたというから驚きだ。「5haのビオの畑をたった一人で管理できるのは、これらトラクターのおかげだ」と言うように、彼にとってトラクターはなくてはならない存在で、いわば忠実に働く従業員なのだ。

彼の現在のお気に入りのトラクターはFortというイタリア製のメーカー。マイクロトラクターを得意としている。1台の重さが400kgと馬よりも軽く、幅1m以下の間隔もスイスイと通り抜けることができる。1haあたり12600本の超密植を実践する彼の畑にはまさに理想のサイズだ。彼がわざわざ6台ものトラクターを所有するのには2つの理由があって、1つは万が一故障してもすぐに代替が利くということ、そしてもう1つは、草刈、土起こし、散布とそれぞれの用途に合わせてトラクターを分けることにより、時間のロスを防ぐことができるというこの2点がある。「イタリア製なので万が一故障した場合に、修理や部品交換にもものすごく時間がかかる。また、全ての畑作業を1つのトラクターで行おうとすると、いちいち作業ごとにパーツを取り外し、新しく取り付ける作業を行わなくてはならない。これら作業に時間をかけるロスを考えると、多少お金がかかっても、予め用途に合わせてトラクターを複数そろえた方がストレスなく仕事に臨める！」というのが彼の考えだ。前回、見学させてもらった無駄のない醸造作業に然り、17年間全ての作業を一人でこなしてきた彼の職人気質なこだわりが、このトラクターのコレクションからも垣間見ることができた。



写真② レイナルドが自ら採取したセップ茸



写真③ レイナルドの得意料理セップ茸のオムレツ

さて、午後 5 時半から始めたカーヴでの試飲が終わり、もう気が付いたら夜の 10 時が回っていた。大したものはないが軽く夕食を食べて行かないかと誘われたので、そのままお裾分けを頂くことにした。レイナルドが用意してくれたのは簡単なサラダとセップ茸のオムレツ、そしてチーズだ。これはソテーする前のセップ茸の写真。(写真②) レイナルドが去年秋に近くの森で採取したセップ・ド・ボルドーだ。セップ茸にもいくつかの種類があって、その中でも傘が小さく柄の部分が太く締まった別名シャンパーニュのコルクと例えられるセップ・ド・ボルドーは最高級とされる。今回は、採ったものをすぐに下処理し冷凍したものを調理してくれたが、採れたてをすぐに冷凍しただけあって、見た目はフレッシュそのもの！そして、これが完成したセップのオムレツ。(写真③) 卵の量と同じくらいセップ茸が占めている、シンプルだが何とも贅沢なオムレツだ！よくセップ茸は赤ワインと相性が良いと言われるが、確かに、最初に多少焦げ目が付くくらいセップを炒めると香りに肉を焼いたような香ばしさがある。オムレツに入るセップのテクスチャーもまるで牛肉の脂みたいで、ジューシーな旨味が卵と絡んで、口の中は何とも言えない幸せに包まれる！ちなみに、レイナルドの家では、セップに合わせるワインはア・コントル・クーランと決まっている。彼が言うには、ランスミのようなコクのあるワインも相性は良いが、ア・コントル・クーランくらいジューシーで優しさのあるワインの方がキノコの美味しさが引き立つとのこと。その他オムレツであればセップ以外のキノコでも相性が良いそうなので、ぜひお試しを！

(2021.1.14.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