

～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 5 種類♪

VdF ラッキー・ユー 2019 (白)

2019 年は、前年同様ブドウが早熟の年だった。また、歴史的な猛暑と日照りにもかかわらず収量に恵まれたまさにラッキーな年だった。ローラン曰く、アルコール度数が 13%と高かったが、夏の猛暑で一時的にブドウの成熟がストップしたため酸が残り、最終的に清涼感のあるワインに仕上げる事ができたとのこと。醸造面では、前年同様にフレッシュさを残すために発酵中のガスを全て抜かず少しワインに残している。出来上がったワインは、限りなくピュアで、昆布ダシのようなエキスの中に滋味深いミネラルの旨味がぎゅっと詰まっている！この透明感のある味わいは、素材を生かしたシンプルな料理に抜群に合いそう！開けたてはガスにより香りが閉じているのでカラフをすることをおススメ♪

VdF ブランク 2019 (白)

2019 年は、前年同様に早熟の年だった。歴史的な猛暑と日照りの影響でブドウの収量は 10%減。日照りにより収量は減ったが、一時的にブドウの成熟がストップしたことでバランスの良いきれいな酸が残った。出来上がったワインは、ローランらしいわびさびの美しさがあり、五臓六腑に染み入るようなクリスタル感が心地よい！アルコール度数 13.5%とは思えないくらいエキスを透明感があり、塩気のあるタイトなミネラルが食欲をくすぐる！ラッキー・ユー同様に素材を生かしたシンプルな料理とぜひ合わせてほしいワインだ！開けたては若干香りに還元があるのでカラフをすることをおススメ♪

VdF ラ・ポーズ 2019 (赤)

2019 年は、日照りにより収量が減りブドウが凝縮した年だった。ローラン曰く、ブドウの成熟が水不足により遅れていたはずが、収穫直前の 4 日間で一気に潜在アルコール度数が 4%も上がり、慌てて収穫に取り掛かったとのこと。収穫したブドウは、見た目は大きくきれいだったが、実際は果皮が厚くほとんど果汁が取れなかった。醸造は、タンニンのエグミが出すぎないようにマセラシオンを早めに切り上げた。彼自身、この年のガメイは収穫のタイミングを誤りアルコール度数が上がってしまったと後悔していたが、実際にワインを飲んでみると、いやいやローラン節ともいえるいつもの湿り気のあるピロードのような酒質は健在で、アルコール度数 14.5%とは到底思えない果実のしなやかさも、良い意味で予想を裏切る驚きのワインに仕上がっている！今飲んででも十分美味しいが、あと数年寝かせるのもっと化けそうな…そんなワクワクさせるワインだ！

VdF スカーレット 2019 (赤)

2019 年は、日照りにより収量が減りブドウが凝縮した年だった。今回は 13hL 木桶タンクを満杯にさせるほどの量がなかったので、ファイバータンクで仕込んでいる。ローラン曰く、マセラシオンは短く抑えたのだが、ブドウの果皮が厚かったためタンニンの抽出がいつもよりも多く出てしまったとのこと。出来上がったワインは、果実味がエレガントでピノドニスの色気が満載！また、余韻にキメの細かいタンニンがあり長熟を予感させる！彼曰く、今飲むのであれば内臓系の料理と、できれば後 5 年は置いてほしいワインとのこと。ちなみに、ローランは今回のスカーレットを、大好きなクリスチャン・ショサールに敬意を表して Little Patapon と呼んでいる！

VdF ジョイフル 2019 (赤)

2019 年は、猛暑と日照りの年だった。カベルネフランは途中水不足により成熟にブレーキがかかり、ガメイやピノドニスほどアルコール度数は上がらなかった。前年同様に手作業でブドウを全て除梗し、マセラシオンから発酵熟成まで蓋の付いた 500L の樽の中で仕込んでいる。出来上がったワインは野趣に富んでいるが酒質がとても柔らかく、美味しい赤に見られるいわゆるシャンピニオンの風味もあり飲んでいて全く疲れない！余韻にタンニンの収斂味があるので、今飲むのであれば肉料理と合わせるか、もしくは熟成させてタンニンを落ち着かせるとさらに美味しくなりそうな、そんな色気のあるワインだ！

ミレジム情報 当主ローラン・サイヤールのコメント

2019 年は、歴史的な猛暑と日照りに見舞われた年。冬は適度に雨が降り寒さもあったが、気温がマイナスまで下がることはなかった。だが、4 月に入り初旬と中旬の 2 回に渡り寒波が降りた。幸い、まだブドウの芽が出始めだったこともあり、霜の被害は最小限で済んだ。その後、天候は落ち着き雨量も適度にあったのだが、6 月中旬から雨がぱたりと止み日照りが 10 月まで続いた。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見舞われた。この猛暑によりガメイ、ピノドニス、カベルネフランなどがブドウ焼けの被害に遭い 3 割ほど収量が落ちた。収穫したブドウは、成熟の進んだガメイを除き、日照りにより途中成長が止まったことでしっかりと酸が残った。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真①カーヴ内壁一面に描かれた色彩豊かなアート

久しぶりの訪問となるローラン♪10 ヶ月ぶりに訪問してみると、新しい変化が見られたので、さっそくご報告♪
これはカーヴ内の写真。(写真①) 木桶タンクの後ろの壁一面に色彩豊かなアートが描かれている。収穫者の女性が 3 日かけて描いたものだが、作品のテーマは何と日本の木霊！実はローラン自身このことを全く知らず、朝カーヴに来てみたらいきなり半分の壁がアートになっていたので、かなり驚いたようだ。収穫のストレスもあり、最初は勝手に描いたことに一瞬激怒しそうになったが、良く見るとナイスなアートなので、そのまま続けることを許したそうだ。「この木霊のおかげかカーヴが明るくなったような気がする！」と今ではローランもかなりお気に入りの様子♪

次に、これはローランの新住居となる建物改築工事の写真。(写真②) この新居となる建物はカーヴのすぐ目の前にあるのだが、去年の 1 月までは今にも屋根が崩れそうな破屋だった。その建物を知り合いの大工に頼んで現在急ピッチで改築作業が行われている。彼にとって、カーヴの目の前に住まいがあるのは長年の夢だった。タンクの蓋がきちんと密閉されているか、樽の蓋が外れていないかなど、醸造中は毎日神経質なくらい必ずワインとその周辺をチェックしにカーヴを訪れるが、彼自身この往復が短縮されるだけでもかなりの精神的負担が減ると考えている。「ワインは自分にとって料理を作っているのと全く同じ感覚。作り始めたら片時も目を離したくない。醸造中はあまりにも心配で夜何度も起きてしまい、寝不足からくるストレスが大きい。その点、目の前に住まいがあればいつでもすぐにチェックに行けるし、精神的に非常に楽。この安心感を得るための投資は全く無駄ではない！」と目の前に住めることの重要性を熱く語ってくれた。



写真②カーヴの目の前に改築工事中のローランの新居

「この安心感を得るための投資は全く無駄ではない！」と目の前に住めることの重要性を熱く語ってくれた。



写真③新しく始めたネゴシアンワインのカーヴ

た時はまだワインが落ち着いていなかったため試飲はできなかったが、繊細なローランが手がけるワインだから、きっと美味しいに違いない！

最後に、これはローランが今年から新しく始めたネゴシアンのカーヴの写真。(写真③) ドメーヌのカーヴに隣接する物置に一時的にタンクを置いてワインを仕込んでいる。仕込むワインはソーヴィニヨンブラン、シュナン、ピノドニス、ガメイ。彼のネゴシアンのコンセプトは、ブドウ生産者から買いブドウを安く仕入れてドメーヌよりもお得なネゴスワインをつくるのではなく、ブドウ生産者の仕事を尊重し、ブドウを適正価格で買い、ネゴスワインをドメーヌと同じ価値まで引き上げること、そうすることでブドウ生産者の地位を向上させることが目的だ。考え方はまさにフェアトレードそのもの！ちなみに、ローランのネゴスのパートナーとして栄えある第一号に選ばれたのはジュリアン・モロー。ノエラ・モランタンにもガメイを売っているブドウ生産者だ。訪問し

(2020.11.21.の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