2021 年 12 月吉日

# ～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 2019（ロゼ微発泡）

2019 年は歴史的な猛暑の年だった。猛暑により酵母に勢いがなく、一次発酵は順調だったのだが瓶詰後泡を作るための二次発酵から急速に発酵の勢いが落ちてしまった。当初、4 気圧のガスを残し完全発酵することを計算して瓶詰めをしたが、結局 20 ヶ月待っても瓶内発酵は終わらなかった。また、今回ガスは 2.2 気圧しかないためデゴルジュマンはしていない。出来上がったワインは、ペティアンというよりもほんのり甘くクリスピーなロゼ！半年前に試飲をさせてもらった時は、酵母から来る余韻のマメ臭が気になったが、今はほぼ完全に消え旨味が増している！残った糖もエッジの効いたミネラルとキュートな酸に支えられ、味わい的には絶妙な塩梅に収まっている！今回スパークリングになり切れなかったことと、半年前にはまだマメ臭があったことで、ポップ 2019 年は特別価格でリリースすることを決定！しかし、無事にマメの消えた今、正直これは超お買い得なワインと言えるだろう！

### VdF ラッキー・ユー 2020（白）

2020 年は、前年よりもさらに収穫の早い、ドメーヌを始めて以来一番ブドウが早熟な年だった。醸造も、酵母に勢いがあったおかげで発酵も順調に終わり、まさに何も手を加えずにワインができた、まるで教科書のお手本のような年だった。醸造に問題がなかったので、今回はワインに軽くフィルターをかける程度で SO2 は全く添加していない。出来上がったワインは、透明感のあるエキスの中に上品な旨味が詰まっている、まるでダシのようなエレガントな味わいに仕上がっている！2020 年のポイントは、ローラン曰く「酸」とのこと！夏の日照りによりブドウの成熟にブレーキがかかり酸が落ちなかったことが、結果絶妙なバランスを生んだとのこと！ピュアでキレのあるワインは、まさに生ガキなど魚介にピッタリだ！

### VdF ラ・ヴァルス 2020（ロゼ）

2015 年が最初で最後のキュヴェにする予定だったが、2018 年ピノドニスが大豊作だったため、スカーレットの余りブドウでピノドニス 100%のラ・ヴァルスを仕込んだ。そのロゼが去年アメリカ、フランスで大好評を収め、クライアントからラ・ヴァルス継続を求める声が多かったことから、今回再びカベルネソーヴィニヨンで継続することを決めた。2020 年は、開花時の花流れの影響で収量が 4 割ほど減ったが、ブドウの品質は高く、酸とミネラルの乗った当たり年だった。出来上がったワインは、伸びのある酸と滋味でタイトなミネラルに支えられた勢いのある味わいに仕上がっている！特に、ミネラルにセニエでタンニンを抽出したようなやさしい収斂味があり飲みごたえ十分！柑橘系フルーツを使ったサラダや魚介にピッタリなワインだ！

### VdF ラ・ポーズ 2020（赤）

2020 年は、ブドウが早熟で収量の取れた年だった。ブドウは 4 月の寒波とその後の暑さにより房の熟しがまちまちだったが、完熟しきったブドウと若干未熟なブドウが合わさることによって、フレッシュで軽快な味わいのワインが出来上がった！ローラン曰く、2020 年は、近年の中では一番スレンダーでトゥーレーヌらしいエレガントなワインに仕上がったとのこと。香りは、赤い果実よりも、スミレなどの花の香りやシソ、バジルなどのハーブの香りが華やかで、飲み口も軽快でピチピチとしたフレッシュ感がある！ただ、中身は意外としっかりとした味わいがあり、タンニンもエッジが効いている！今飲んでも美味しいが、あと数年寝かせタンニンがもう少しこなれると、とても魅力的な薄ウマワインに化けそうな予感がする！

**VdF スカーレット 2020（赤）**

2020 年は、ローランが理想とするヴァン・ド・ソワフに仕上がっている！ミレジム的には開花時に雨が降り花流れに遭ったため収量が 3 割減った。ラ・ポーズ同様にブドウの熟しがまばらで、アルコール度数も 11.5%と低めだった。だが、出来上がったワインはフレッシュかつチャーミングでしっかりと中身があり、イチゴやフランボワーズなどの果実味が口いっぱいに広がる！ローラン曰く、2020 年のスカーレットはまさに彼の中での一番理想のピノドニスとのこと！今飲んでも十分過ぎるくらい美味しいが、あと数年寝かせてタンニンがこなれるともっと官能的な薄ウマワインに化けること間違いなし！

**VdF ジョイフル 2020（赤）**

今回のジョイフルはローランのお気に入り♪今回、彼は通常のクラシックな仕込み方法ではなくアンフュージョンを試みた。2020 年は、4 月の寒波とその後の暑さにより房の熟しがまちまちだった。ローラン曰く、カベルネはガメイやピノドニスと違い、完熟したブドウに青い未熟なブドウを混ぜると味わいに青さが目立ってしまうので、今回はそれを防ぐために未熟なブドウは全て直接プレスでジュースにし、その中に完熟した全房のブドウを漬け込んだとのこと。出来上がったワインは、アンフュージョンの効果もあり果実味がみずみずしくとてもエレガント！今までのコク豊かなジョイフルとは全く真逆の、カベルネの概念を覆すようなとても魅力的なヴァン・ド・ソワフが出来上がった！

## 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℃を超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。だが、その 2 回の猛暑以外は比較的夏の気温は穏やかで安定していた。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。

2020 年は、ブドウが超早熟の年。冬のスタートは暖冬で雨も多かった。芽吹きが例年よりも早い中、3 月の終わりと 4 月頭に 2 回に渡り寒波が降りたが、幸い霜の被害にまでは至らなかった。その後気温が一気に上昇し 4 月中旬から 5 月上旬まで初夏のような暑さが続いた。この暑さによりブドウの成長は一気に加速した。一方で、寒波の影響を受けたブドウとそうでないブドウとの間に極端な成長のばらつきが出始めた。6 月に入ると湿気の高い蒸し暑い天気が続き、畑ではミルデューの蔓延が心配された。開花はほぼ順調に終わったが、ピノドニスとカベルネソーヴィニョンの開花時期に雨が降ったため 3 割～4 割ほど花が流れてしまった。6 月の終わりから一転乾燥した天候が続き、ブドウの成長もさらに加速した。途中猛暑によりブドウの成熟にブレーキがかかったが、収穫前に適度に雨が降り、再び完熟のスピードに加速が増し、今までで一番早い収穫につながった。

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

ローランの 2021 年収穫結果の最新情報が入ってきた。今年は何と 80%減…。年間トータルで 220ｈL くらいのワインができるのだが、今年はたったの 43hL しかないそうだ。ローラン曰く、今のところキュヴェとしてあるのはソーヴィニョン、シャルドネのラッキー・ユーのみ。それもたったの 15ｈL しかないそうだ。ちなみに去年のラッキー・ユーの収量は 120hL。去年と比べるとほぼ 1 割程度しか取れていないことになる。その他のキュヴェは、今のところ予定していなく、彼が言うには全てアッサンブラージュしたワインを仕込むかもしれないとのこと。

2021 年はローランにとってとても厳しい年だった。春の遅霜から始まり、長雨によるミルデュー、オイディウムの被害、極めつけは 6 月 4 日の雹だった。左下は雹にやられたソーヴィニョンの畑の 8 月末の写真で、全体的に葉の色が黄色くやせ細っている。（写真①）実は、この畑は、雹の後に再びミルデューが猛威を振るい、その後に追い打ちをかけるようにオイディウムが、なおも継続するという異常事態になっている。

（写真①）被害が大きいソーヴィニヨンの畑

（写真②）わずかに残る 2021 年のソーヴィニヨンのブドウ

右上わずかに残るソーヴィニョンのブドウの写真。（写真②）この小さなブドウの房を見るだけで雹の惨憺たる被害の様子が伝わる。しかもブドウが一部結実不良にもなっている。ローランに尋ねると、今年の開花は気温が低く雨に見舞われたため多くのブドウが花ぶるいに、遭ったそうだ。「ソーヴィニョンは雹に直接当たったにもかかわらず、他のブドウに比べて比較的房が残った方だが、問題はブドウに栄養を運ぶ枝が雹によって大きな痛手を負っていること。雹のインパクトにより傷ついた上に光合成を行う葉に元気がないためしっかりと栄養が行き渡らず、ブドウが熟すかどうかも分からない。おまけに今年は霜によりブドウの成長がまばらで、近年の中では成熟が最も遅れている…」と彼はブドウが残っても喜べない複雑な心情を語ってくれた。確かに、写真を見ると枝に雹が当たった後がたくさん見られる。

次に、これはラ・ポーズのガメイの畑の写真。（写真③）この畑はほとんどブドウが付いていない。ローランもこの畑での収穫はあきらめたようで、雹の被害以来雑草も生えっぱなしで放置している。写真③で、ブドウの葉が焼けたように茶色くなっているのがミルデューの被害に遭った跡だ。そして、ローランが触っているのは、雹により折れて枯れてしまった枝…。ソーヴィニョンよりも悲惨な光景に胸が詰まる思いだった。

この厳しい状況を収穫前に現地で見た上で今回の収穫結果を聞いたので、ある程度の収量減は覚悟していたが、でも実際 80%減と聞くとやはりショック…。今年は、前もってこの状況を踏まえた上でネゴスのブドウをいくつか手に入れたよう、だが何とかこの厳しい状況を乗り切って来年につなげてほしいと切に願う今日この頃だ。

（写真③）ブドウが見当たらないラ・ポーズのガメイの畑

（2021.8.25.のドメーヌ突撃訪問＆11 月 1 日のメールより）

**※弊社ＨＰ資料にて、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**