

～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 2018 (ロゼ泡)

トップキュヴェ「ランスマ・デュ・ヴィラージュ」の区画のブドウでつくったペティアン・ナチュレル。レイナルドがランスマのブドウを使用するには2つ理由があり、ひとつにはシリス土壌から来るタイトなミネラル感が泡に合っているということと、もう一つは一番種類の多いランスマのブドウから今年の自然酵母の働きを占うという意味で、毎年泡をつくり続けているのだそうだ。天然酵母の働きを確かめるために早めに収穫したブドウを使って泡にするのだそうだ。2018年は初めて8月に収穫したブドウが超早熟な年。いつものように、完全に発酵の終わったワインに2019年のブドウジュースをティラーージュとして加え瓶内二次発酵を行っているが、この年は酵母に勢いがあり、最終的に瓶内のガス圧は5.1気圧まで上がり、デゴルジュマンをして4.3気圧と最高の塩梅に収まった！出来上がったワインは、泡立ちが細かく上品で、残糖0.4g/Lのキレのある超ドライなエクストラ・ブリュットに仕上がっている！開けたての還元もほとんどなく、塩気のあるタイトなミネラルの旨味が、食欲をそそる！

VdF テール・ド・シリス 2018 (白)

2018年はブドウが早熟の年。品種の構成は前年同様シャルドネ、ソーヴィニヨンなどの早熟品種の量が少なく、それ以外の晩熟品種の割合が多い。また、この年から新たに植樹した5年目のリースリングが5%ほどアッサンブラージュされている。前回レイナルドは、当たり年のテール・ド・シリスの理想のイメージを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酸と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説明していたが、今回の2018年を彼は、酸がまるやかな分、ミネラルがタイトに集約するのではなく口の中で拡散するイメージから丸と四角に例えていた。確かに、彼の言う通り、最初の口あたりは透明なエキスに丸みを帯びたふくよかさがあり、アフターにつれ塩気のあるミネラルが四角くじわっと広がるような展開がある！まるで塩の決まったお吸い物のように味わい深いワインだ！

VdF リヴ・ドロワット 2018 (白)

2018年はブドウが早熟の年。レイナルド曰く、この年は太陽の影響を強く受けた年で、当初1年目の熟成が終わった時点ではワインのエネルギーが強すぎて、アルコールのボリュームしか感じないニュートラルな味わいだったとのこと。それが2年半の樽熟成を経てついにリヴ・ドロワット本来のポテンシャルが姿を現した！出来上がったワインは、余分なモノが熟成により全て削ぎ落され、旨味エキスだけが残ったような、限りなくピュアでクリスタル感にあふれる味わいに仕上がっている！口あたりがまるで水のようにスッと入っていくため、一瞬アルコール度数が13%であることを忘れてしまいそうだが、でも実際の味わいは深く、また五臓六腑に染み入るように優しく余韻も長い！彼曰く、このフィネスある美味しさが分かる国は、今のところフランスと日本、そしてデンマークだけとのこと！開けたては少し還元があるのでカラフをすることをオススメ♪

VdF キュヴェ・オー2020 (マセラシオン)

ピノグリ100%のマセラシオン！2020年は、天候と収量に恵まれた当たり年。ブドウの成熟も早く、9月1日と早熟だった2018年よりもさらに5日早く収穫したにもかかわらず、ブドウの潜在アルコール度数は14%近くまであった。醸造面では、発酵がとても順調だったことに加えて色の抽出も良く、色彩はオレンジというよりもむしろ薄い赤に近いロゼ色に収まっている。出来上がったワインは、限りなくピュアであ

りながらもイチゴジャムのような横に広がるふくよかなエキスがあり、マセラシオンのタイトさよりもボリューム感の勝った飲みごたえのあるワインに仕上がっている！レイナルド曰く、今回のキュヴェ・オーは、冷やすことでマセラシオンのタイトさ、反対に少し温度を上げることでフルーティなふくよかさと、供出温度の違いによって両極の味わいを楽しめる面白さがあるのでぜひ試してほしいとのこと！

VdF アティピック 2020 (赤)

2020 年はブドウが早熟、そして猛暑と日照りに見舞われたにもかかわらず最終的に収量に恵まれた当たり年だった。レイナルド曰く、ガメイは今回潜在アルコール度数 13.5%を超えるボリュームがあったので、味わいを重く仕上げないように全て除梗はせず 30%ほど全房のブドウを混ぜて仕込んだとのこと。また、最初に収穫したピノノワールとピノムニエ、そして最後に収穫したコーは収量が 60hL/ha を超える大豊作で潜在アルコール度数も低く、たった 30%のアッサンブラージュ比率だが、これらブドウが酸味やワインのしなやかさに大きく貢献しているとのこと。出来上がったワインは、果実味がピュアで酒質がとてもしなやか！みずみずしくもありながらダシのような旨味がしっかりと詰まっっていて飲みごたえも十分にある！ピロードのようなジューシーな果実味と塩気のあるはっきりとした旨味のバランス…さらに開封後時間の経過と共に滑らかさの増す今回のアティピックは、個人的にはまさに超どストライクなワインだ！

VdF ア・コントロール・クーラン 2018 (赤)

2018 年はブドウが早熟の年。ガメイが霜の被害に遭い、前年よりも相対的にピノノワールとピノムニエのアッサンブラージュ比率が高くなっている。レイナルド曰く、ア・コントロール・クーランの位置付けはアティピックとランスマ・デュ・ヴィラージュの間にあり、年によってはどちらかのキャラクターに寄るが、今回は味わい的にアティピック寄りの酸の効いたピュアなワインに仕上がったとのこと。個人的には、アティピックというよりも、むしろリヴ・ドロワットのようなピノノワールを彷彿させるエレガントな果実味と、後半に連れて長熟を予感させる重心の低い酸とミネラルを感じる！今は赤い果実のキュートさがたまらなく魅力的だが、もう少し寝かせて酸を落ち着かせてから飲んで面白そうだ。開けたては少しガスと還元があるのでカラフをすることをおススメ！

VdF リヴ・ドロワット 2018 (赤)

ブルゴーニュ好きのレイナルドが一押しのリヴ・ドロワット！2018 年は、例年よりも収穫が 4 週間早い、ドメーヌ史上一番ブドウが早熟の年。また、春に遅霜、そして夏に猛暑と日照りがあったにもかかわらず、最終収量が 40hL/ha と予想以上に収量に恵まれた年だった。レイナルド曰く、今回のリヴ・ドロワットはニュー・サン・ジョルジュのような淑やかさと上品さを兼ね備えたワインに仕上がったとのこと！出来上がったワインは、確かにニューのピノを彷彿させるような上品な深みがあり、塩気のあるミネラルと一緒に口の中でスツと溶け込むようなしなやかな果実味が何とも心地よい！ブルゴーニュのワイン愛好家にぜひブラインドで飲んでもらいたいとても魅力的なワインだ！

VdF ランスマ・デュ・ヴィラージュ 2018 (赤)

レイナルド曰く、2018 年は 2009 年に次ぐランスマの当たり年とのこと！ピノムニエ、ピノノワールから収穫をスタートし、最後のカベルネフランの収穫まで約 1 ヶ月の期間を要したが、どの品種もフェノールが熟すまで待ったにもかかわらず酸がしっかりと残っていた。今回は、ピノグリの代わりにピノムニエ、そして新たに植樹のシラー（クルトワのセレクションマサール）とピノドニスガ 10%ほど入っている。「酒質は北ローヌのコートロティのようだ」と彼が言うように、出来上がったワインは上品かつまるやかなコクに染み入るような旨味とフィネスがある！全体を優しく支える酸と塩気のあるミネラルとのバランスも良く、2018 年のミレジム、そして巧みなアッサンブラージュと 30 ヶ月の熟成が、今まさに最高の飲み頃を迎えている！レイナルドというつくり手の凄さが、分かりやすく味わいに出た最高に美味しいワインだ！

ミレジム情報 当主「レイナルド・エオレ」のコメント

2018年は、ブドウが早熟の年で、春に遅霜の被害に遭ったにもかかわらず、全体的には豊作に恵まれるという変わった年だった。冬は久々に寒さが降り、ブドウの樹液はしっかりと根に蓄えられた。春の発芽も早すぎずスタートは順調だったが、4月の終わりに遅霜が降り、ガメイはほぼ全滅…その他の品種も広範囲に渡って被害に遭った。だが、2016年と違い、その後に出てきた副芽に奇跡的にも多くのブドウが付いていた！5月は雨が多く、途中ミルデューが猛威を振るい始めたが、開花には影響がなかった。6月に入ると、一転雨の降らない乾燥した天候が8月中旬まで続いた。7月の終わりから8月初めにかけて日中の気温が40度を超す猛暑にも見舞われ、ブドウの成長にも一時ブレーキがかかった。それでも、5月に降った雨の貯蓄があったおかげで、水不足はほとんどなく、豊作のまま無事収穫を迎えることができた！

2020年は、2019年に続く猛暑の年。だが、タイミング良く適度に雨が降ってくれたことにより、水不足は免れ、久々に豊作で終わることができた当たり年だった。冬のスタートは暖冬で雨も多かった。この暖冬によりブドウの萌芽は例年よりも10日ほど早かった。4月の頭に一時的に寒波が降り、ソーヴィニヨンやガメイなど早熟のブドウが一部被害に遭ったが、それ以上に霜を免れた芽の数が多かったので、ほとんど被害とは言えないレベルで済んだ。その後は、初夏のような暑さと適度な雨を繰り返して、ブドウの成長にもアクセルがかかった。開花は5月終わりと例年よりも3週間早く、順調に終わり、この時点で豊作が期待された。ブドウの病気においては、雨が降るたびにオイディオムの繁殖リスクがあったが、どうにか散布により抑えることができた。夏に入ると連日の猛暑が続き、気温が40℃近くまで上がる日もあった。だが、適度に雨が降ってくれたことと、また日中夜の気温の寒暖差が大きかったことで、ブドウが水不足に陥ることはなかった。収穫はかつてないほど早く、また猛暑だったにもかかわらず酸と糖のしっかりと乗った高品質なブドウを取り入れることができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



2021年末に、今回リリースするワインの情報取りのためにドメーヌを訪問した。年末に加え世間ではクリスマス休暇中でもあるので、最初は訪問するのをためらったが、レイナルドがOKと言うので甘えさせてもらった。ドメーヌに着くと、翌々日が大晦日でもお構いなしという感じで、彼は樽のウィヤージュなどカーヴでの通常作業を淡々とこなしていた。今回の訪問のメインは今回日本でリリースするワインの試飲だが、ウィヤージュのついでにまず手始めに今回収穫した2021年のワインを試飲させてもらった。(写真①)

(写真①) 年末でも通常作業を淡々とこなすレイナルド

2021年は、霜や雹、ブドウの病気などフランス全土が凶作の年だが、レイナルドも例外ではなかった。ただ、いつも収量の少ない彼にとってはこれもいつものこと。むしろ、現状をむやみに嘆かずに、ノーマルな年の半分の収量とブドウの品質を守死できたとプラスに考えを持って行くところはさすがとしか言いようがない。「2021年は近年続いた猛暑とは反対に、雨と病気に悩まされた年だった。だが、幸いブドウの収量が少なかったことで、品質的には酸、ミネラルなどアルコール以外の全ての要素がそろった近年稀に見る貴重なミレジムだった」と彼は語る。

一通り 2021 年のワインを試飲し終わった後、次は今回リリースするワインの試飲に突入♪(写真②) 午後 4 時に訪問して、この時すでに時計は午後 7 時を回っていた。一通り試飲をし、今回の 2018 年はすでに完璧な飲み頃を迎えている非常に完成度の高いワインであることが分かった。試飲の会話の中で、ふと彼のキュヴェの中で特にア・コントロール・クーランのポジションについて自身の理解が曖昧なのでと切り出したところ、そこから意外にも彼のイメージするキュヴェのコンセプトの話に発展したのが今回の収穫だった。



(写真②) 興味深い話を聞きながらリリースするワインの試飲

彼曰く、まず彼のワインの中で一番感じてほしいものはシリスのテロワールだとのこと。シリスは彼の表現で言うと「清涼感と塩気」だが、この味わいは泡から赤白、そしてマセラシオンの白までどのキュヴェにも共通する彼のワインの骨格となる味わいだ。次に、そこから彼は自身のワインを 6 つのカテゴリーに分類している。

まず 1 番目は、アティピック。彼が言うにこのキュヴェは、テロワールという難しい問題にあまり捉われず品種の持つ果実味を素直に楽しんでもらいたいというコンセプトの元つくられたワインとのこと。

2 番目は、テール・ド・シリス。これは彼曰く、シリスの土壌を理解する上で基本となる彼のフラッグシップとなるワイン。彼のワインのベーススタイルを知りたいければ、まずはテール・ド・シリスを飲んでほしいとのことだ。

3 番目は、リヴ・ドロワット赤白。このワインはシリス混じりの石灰質・粘土質土壌のブドウを使用しているので、シリスよりも石灰土壌が味わいに大きな影響を与えている。シリス土壌のカテゴリーとは別に、彼の大好きなブルゴーニュワインをコンセプトにつくられている。

4 番目は、ランスミ。これはアッサンブラージュの究極の形、つまり同じシリス土壌の様々な品種を多種多様にブレンドし、品種の特徴よりもテロワールの特徴を最大限に引き出すためにつくられたキュヴェだ。彼曰く、リヴ・ドロワットの酒質がブルゴーニュのスタイルだとしたら、ランスミは味わ的にボルドー、もしくはコートロティに近いスタイルとのこと。

5 番目は今回話題に挙げたア・コントロール・クーラン。このキュヴェは彼曰く、アティピックとランスミの間を取ったワインをコンセプトにつくられているとのこと。彼自身は、どちらかと言えばランスミがキュヴェのレベルに達しなかった時のセカンドワイン的な位置づけで仕込んでいて、現に 2016 年は、熟成の段階でランスミのレベルに達しなかった樽は全てア・コントロール・クーランにアッサンブラージュされているようだ。また、彼個人はランスミとリヴ・ドロワットが赤の最高峰という認識だが、世界の市場は意外にもア・コントロール・クーランがコストパフォーマンスという面で一番人気なのだそう。

最後の 6 番目は白のマセラシオンとペティアン。これはどちらかという、彼の好奇心からつくられたワインで、彼自身の勉強とワインの新しい形を模索するためにつくられているようだ。

以上、今回彼が初めて明かしてくれたコンセプトの詳細だ。この内容を理解した上で彼のワインを試飲すると、ひとつひとつのキュヴェの特徴が明瞭に理解できたことが最大のお年玉だった！

(2021.12.29.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