

～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 9 種類♪

VdF ブランク 2020 (白)

ローラン自身、当初から最低 2 年は現地で寝かせたいと思っていたトップ・キュヴェのブランク。今までドメーヌの財政的な問題で実現できなかったが、今回ついに念願の 2 年熟成に着手することができた！2020 年はブドウが早熟の年。収穫したソーヴィニオンは傷ひとつなく完璧だった。だが、ローラン曰く、この年は猛暑によるブドウの窒素不足のせいで酵母の働きが弱く、発酵に苦労したとのこと。途中スタグした発酵を再開させるために翌年の澱を加えたりしながら、辛うじて最後まで発酵を終わらせることができた。出来上がったワインは、洗練された旨味と伸びのある酸のハーモニーが絶妙な、まるで澄んだ昆布ダシを飲んでいるような上品な味わいに仕上がっている！1 年余計に熟成させていることもあってか、ちょうど果実のエキスが削ぎ落されミネラルのクリスタル感が前面に出つつあり、この超絶妙な塩梅が最高だ！ローラン曰く、野菜や魚の素材を生かすシンプルな料理、もしくは和食との相性にピッタリとのこと！

VdF ソーヴィニオン/ユニ・ブラン 2021 (白)

2021 年は、霜とミルデュー、そして極めつけは 6 月 4 日に降った雹によりソーヴィニオンの自社畑はほぼ壊滅だった。その悲報を聞きつけたローランの友人が、彼を助けるために今回ブドウを分けてくれた。その隣村ファヴロール・シュール・シュールのソーヴィニオンと南仏リュベロンのユニ・ブランをアッサンブラージュして出来たのがこのワインだ！収穫日は全てローランが決め、彼のチームが現地に赴いてブドウを収穫。ちなみに、収穫したブドウはソーヴィニオンが潜在アルコール度数 12.5%、ユニ・ブランが 14%だった。彼のコンセプトは、北のシャープな味わいに南の完熟したブドウのボリュームが加わったワインで、2 つのブドウを同時にプレスするために最初に収穫したユニ・ブランは全房のまま 5 日間マセラシオンをかけている。出来上がったワインは、フレッシュ&フルーティーで、ローラン節とも言える旨味をしっかりと伴った透明感のあるクリスタルな味わいは健在！ブドウを提供した 2 人がローラン・マジックと大絶賛するほど絶妙なバランスに収まっている！ちなみにエチケットは南仏の朝焼けのグラデーションをイメージしたシンプルなデザインだ！

VdF ラ・ヴァルス 2021 (ロゼ)

2021 年は、霜とミルデュー、そして極めつけは 6 月 4 日に降った雹により自社畑のブドウはほぼ壊滅だったので、今回は南仏リュベロンの友人から分けてもらったシラーを使って仕込んだ。ブドウを現地で収穫後、友人のドメーヌにある冷温室に収穫ケースごと一昼夜置き、翌日にプレスした。醸造は、最後の糖を酵母が食いきれず 4g/L の糖が残ってしまった。だが、ローラン曰く、酸を稼ぐために収穫時に Grappillon (グラッピヨン) と呼ばれる未熟なブドウも敢えて加えたことや、一昼夜のマセラシオンによるタンニンの効果もあり、味味的にはほぼ辛口に仕上がっているとのこと。出来上がったワインは、みずみずしく静謐で味わいに清涼感がある！確かにローランの言う通り、きれいに溶け込んだ酸とアフターに感じる繊細なタンニンが甘さを中和し、まるで北のロゼを想像させるような絶妙なバランスにワインが収まっている！南のブドウであろうが最終的にエレガントなワインに仕上げるローランのセンスに脱帽だ！

VdF サ・ス・ディスクリート 2021 (赤)

ローランが品質の高いブドウを作る地元トゥーレーヌの生産者を応援するために 2020 年から始めたネゴスのワイン。彼のネゴスのこだわりは、毎年栽培者の提示する価格に応じてブドウを買うのではなく、彼が見込んだブドウ栽培者と直接 20 年契約を行っていること。つまり、年によって収量が豊作でも不作でも、毎年同じ価格を支払う契約をしている。ちなみに、サ・ス・ディスクリートの契約畑面積は 50a。2020 年の収量が 50hL/ha に対し、今回の 2021 年は 30hL/ha と減収だが、ローランは前年と同じ価格を栽培者に支払っているそうだ。それでも、彼にとっては、従業員付きの最高の自社畑を手に入れたようなメリットがあると言う。出来上がったワインは、アルコール度数 11.5%と低い、ヴィエーユ・ヴィーニュのピノドニスだけあり、しっかりとしたストラクチャーを感じる！それでいて果実味はフランボワーズのようにみずみずしく、全体的にエレガントにまとまっている！ちなみに、エチケットは白地に黒の文字をベースにしたドメーヌのデザインに対し、ネゴスは反対に赤地のエチケットと白の文字を組み合わせにしたちょうど写真でいうネガのようなイメージでデザインされている。

VdF シラー 2021 (赤)

2021 年は、霜、雹、ブドウの病気とかつてない災害に見舞われ、ガメイが 80%減、ピノドニスとカベルネフランは全滅だった…。ロワール中のブドウを探し回ったが、どこも売り手が見つからず、このままでは経営が成り立たないと危機感を覚えたローランは、南仏リュベロンの友人に相談し、彼が信頼のおけるガールのビオブドウ生産者を紹介してもらった。その買いブドウのシラーで仕込んだのがこのワインだ。ローラン曰く、酸を確保するためにシラーは一番熟するのが遅い区画を選び、収穫のタイミングはブドウの糖度よりも酸のバランスを考えたとのこと。出来上がったワインは、とてもチャーミングでアルコール度数も 12%と軽く、全除梗したラングドックのシラーとは思えない清涼感がある！シラーの風味がしっかりとありつつ、味わいはロワールのピノノワールのような不思議な魅力があり、「ローランがシラーをつくるとこんなにエレガントになるのか…」と、もう飲んでいてため息しか出ないレベル！ ちなみにエチケットは南仏の夕日のグラデーションをイメージしたシンプルなデザインだ！

VdF グルナッシュ 2021 (赤)

シラー同様に、2021 年のドメーヌの凶作を補填するため、南仏の友人の紹介を通してガールのビオ生産者から買ったグルナッシュ。これをローランのセンスでエレガントに仕込んだのがこのグルナッシュだ。シラー同様に彼が意識したのはブドウの酸度。ローラン曰く、まわりのどの生産者よりも早く収穫したとのこと。醸造は、ブドウの梗が青かったので全て手で除梗し、そのまま何もタッチせずマセラシオンの抽出を限りなくソフトに抑えた。また、酸のフレッシュさを活かすため熟成に樽を使わずファイバータンクのみで仕込んだ。出来上がったワインは、香りが香水のように華やかで、チャーミングな果実味にジューシーな甘さがあり、骨格を支える酸とキメの細かいタンニンとのバランスも超絶妙！エレガントな味わいの中にヴィエーユ・ヴィーニュのポテンシャルもしっかりとあり、これが今回一回きりの仕込みで終わるなんて本当にもったいない…とにかくば抜けたセンスの良さしか感じないワインだ！ ちなみにエチケットは南仏の夕日のグラデーションをイメージしたシンプルなデザインだ！

VdF グルナッシュ/シラー 2021 (赤)

「シラー、グルナッシュの単一品種のワインだけじゃ芸がない」と醸造センス抜群のローランがちょっとした遊び心を込めてつくったスペシャルキュヴェ！コンセプトは「熟成もできるヴァン・ド・ソワフ」で、ボリュウムのあるグルナッシュとスレンダーなシラーのアッサンブラージュ比率を微妙に変えながら何度も試飲を重ね、ローランの納得する良い塩梅に収めた。熟成は、味わいにフレッシュさを持たせるために、樽は使わずステンレスタンクを用いた。出来上がったワインは、果実味がとてもエレガントでチャーミング！驚きは、シラー、グルナッシュの単体よりもアッサンブラージュの方が酸が際立っていること！ブラインドだとピノノワールと勘違いしてしまいそうなくらい贅沢で官能的なヴァン・ド・ソワフだ！

ミレジム情報 当主ローラン・サイヤールのコメント

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く、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ヨ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く、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。

2021 年は、春の遅霜とミルデュー、そして局地的に降った雹によりかつてないほどブドウの収量が減ったとても厳しい年だった。4 月 5 日から 8 日にかけてトゥーレーヌ一帯に寒波が降りた。早朝の気温は -3℃まで下がり、主芽はほぼ全滅。その後遅れて出てきた副芽も房が少なく、霜による被害は 30%減に及んだ。また 5 月、6 月は気温の上がる雨の多い不安定な天候が続く、ミルデューが猛威を振るった。極めつけは 6 月 4 日に局地的に襲った雹。ゴルフボール並みの大きな雹がほぼ全ての畑に直撃した。この雹の被害により 80%〜100%のブドウが一気に失われた。その後、7 月中旬には雨も止み再び太陽が戻ってきたが、気温はそれほど上がらず、ブドウの成熟にも時間を要した。最終的にブドウの収量は前年と比べて 10 分の 1 と、ドメーヌ創設以来のワーストを記録。ロワールのブドウだけでは経営が成り立たないため、この年は例外的に南仏からブドウを買い入れた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

料理好きのローラン。彼のところに訪問すると、時間があれば必ず彼が手作り料理を振る舞ってくれる。(写真①) ヴィニヨロンになる前は、ニューヨークのブルックリンで「Ici」という大流行りのレストランを経営していた料理人だけあり、料理の腕前は世辞抜きでどのビストロにも負けないトップレベルだ。ローランが得意としているのは素材を生かしたシンプルな料理で、彼自身料理をする時は、常に頭の中に自分のワインとの相性が思い浮かぶ癖が付いているようだ。



(写真①) 美味しい手料理をふるまってくれるローラン



(写真②) 生ビーツとマーシュのシェーヴルチーズのサラダ

今回前菜で出してくれたのは生ビーツとマーシュのシェーヴルチーズのサラダ。(写真②) ドレッシングはオリーブオイル、塩、粗挽きコショウ、そしてアクセントにコルシカのレモンの皮を軽くすりおろした至ってシンプルな味付け。この料理が素晴らしいのは、ローランのソーヴィニヨンブランだけでなく、ビーツが入ることでちゃんと赤にも合うように出来ているところだ。実際に食べてみると分かるが、シンプルな素材と味付けだからこそワインと合わさった時に全てが引き立てられ鳥肌が立つような至極な一皿になってしまう！一体どうやってこのハーモニーが生まれるの！？って驚いてしまうほど料理とワインとの相性が抜群だ！

ローラン曰く、料理は別に前もって準備したものではなく、冷蔵庫に残っていたあり合わせを彼のフィーリングに合わせてパッと合わせただけなのだが、これがローランの手にかかるとビックリするほど美味しい料理に変わる！次に出たこのメインのモルトソーセージとレンズ豆の煮込みも然り。(写真③) 味付けが本当に優しい。ブイヨンを使わず煮込んだソーセージとレンズ豆の旨味だけでできたダシにほんの少しお醤油を垂らしただけのシンプルな味付けが、これが不思議と赤だけでなく、彼の白にも良く合うように出来ている！彼の料理を食べて思ったことは、彼のワインのどれもが一切料理の邪魔をしない、むしろどれも繊細な味わいを引き立てるダシのような役割を果たしているということ。よくワインは造り手の個性が出ると言われるが、確かにローランの繊細な料理と彼のつくるワインには同じ共通のセンスが感じられる。



(写真③) メインのモルトソーセージとレンズ豆の煮込み

そんな繊細な料理やワインをつくるローランだが、今回1回きりの限定でグルナッシュとシラーを仕込んだ！2021年のドメーヌが凶作だったため例外的に仕込んだのだが、これがまさにローラン節とも言えるワインに仕上がっている！正直こういうフィネスあるグルナッシュを飲むと、やはりつくり手のセンスというのはテロワールと同じくらい大事ということがあらためて再認識させられる。今回リリースするワインはドメーヌモノが少ないが、反対にネゴスのワインから彼のセンスの高さを窺い知れる良い機会だと思った。どのワインも染み入るように繊細なローランのワイン！ぜひご賞味あれ～！

(2022.3.1. & 6.23.のドメーヌ突撃訪問より)

※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