

～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4種類♪

## VdF ラッキー・ユー 2023 (白)

2023年は、かつてない豊作に恵まれた当たり年。ローラン自身も「2023年は、その前の2年連続の不作によって溜まりにたまったブドウのエネルギーが一気に爆発したような最高の年！」と絶賛する。醸造は、ソーヴィニオンは順調だったが、シャルドネがアルコール発酵途中にマロラクティック発酵が始まったので、ボラティル上昇を防ぐために10 mg/LほどSO<sub>2</sub>を添加した。だが、結果的には心配をよそにシャルドネもソーヴィニオン同様、まるで教科書のように順調に発酵を終わらせることができた。出来上がったワインは、味覚に繊細なローランらしい、まるで純度の高いミネラルエキスを飲んでいるようなクリスタル感溢れる上品な味わいに仕上がっている！また、残糖ゼロの超辛口に仕上がっているにもかかわらず、甘みにも似た透ピュアな果実味もあり、酸とミネラルのバランスは最高！こういう繊細でフィネスあるワインこそ、野菜や魚介など素材を生かしたシンプルな料理と合わせてみたい！

## VdF ブランク 2022 (白)

トゥーレーヌ随一の石灰母岩を持つと言われる旧クロ・ロッシュ・ブランシュの畑。その畑の特に表層が薄く、直接石灰の母岩に深い根が張り巡らされているヴィエーユ・ヴィーニュの区画のブドウで仕込んだのがこのブランクだ。2022年は、前年の雹の後遺症がまだ癒されず収量15hL/haと大幅な減収だった。だが、収穫したブドウは病気による減収ではなく、初めから量の少ないまま健全に育っていたこともあり品質は最高だった。いつもは醸造に必ず12hLの木桶タンクを使用するのだが、今回は収量が少なかったので400L樽のみを使用した。出来上がったワインは、桃やアプリコットなど熟した果実のポリウム感があり飲みごたえ十分！ぎっしりと詰まった噛み応えのあるミネラルがこの年のブドウのポテンシャルの高さを物語っている！開けたては少し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 2023 (赤)

2023年は、スズキの被害を奇跡的に免れ例年並みの収量を確保できた当たり年。収穫したブドウはいつもよりも熟しがまちまちだったが、背後にスズキの猛威が迫っていたので完熟しきったブドウも若干未熟なブドウも全て取り入れた。結果的に全てのブドウを同時期に収穫したことが功を奏し、アルコール度数13%とポリウムがありながら、しっかりと酸味のある絶妙なバランスのワインに仕上がった。香りはグロゼイユやバラ、プラリネなどブラインドだとピノノワールを彷彿させるような高貴なアロマが広がる！口当たりは滑らかかつコクのある果実味がジューシーでキュートな酸があり、滋味豊かなミネラルとタンニンが上品な骨格を形成する！ローラン曰く、今飲んででも十分に美味しいが、あと1~2年瓶で寝かせると酸とタンニンが果実味に完全に馴染み、より色気のあるピロードのような喉ごしを堪能できるだろうとのこと！

## VdF スカーレット 2023 (赤)

2023年は、スズキの被害を奇跡的に免れ収量に恵まれた当たり年。ブドウの房が例年よりも多く8月終わりまでなかなかブドウが熟さなかったが、9月から夏日のような暑さが続きそこで一気に完熟に向かった。収穫したブドウはいつもよりも黒々としてアントシアニンが多かったので、マセラシオン中はピジャージュを行わず果房をルモンタージュで濡らす程度に収めたが、それでもタンニンの抽出が多かった。出来上がったワインは、バラの花弁や黒コショウ、山椒など香りがまさにピノドニス！味わいはジューシーかつチャーミングで、アフターに感じる若いタンニンの収斂味が心地よい、いつもよりも長熟なスタイルに仕上がっている！ローラン曰く、2023年はピノドニスのキャラクターがしっかりと出た当たり年でポテンシャルが高く、理想はあと数年瓶で寝かせてタンニンが果実味に溶け込み始めてから飲んでほしいとのこと。エレガントながらもストラクチャーのしっかりとした飲みごたえのあるピノドニスだ！

## ミレジム情報

2022年は、ブドウが早熟で歴史的とも言える日照りの年だった。冬のスタートは暖冬で雨が多かった。3月半ばに5月中旬並みの暖かさが続きブドウの木は一斉に活動を開始した。だが、ブドウの木全般が前年の雹によるインパクトの後遺症を負っていたので、剪定を例年よりも遅め、新梢も翌年の剪定を考えてバッサリと短く落とした。4月に一転0℃前後まで下がる寒波が降りたが、幸い剪定開始が遅かったおかげで霜の影響はほとんどなかった。4月の中旬から再び気温が上昇し、それ以降はほとんど雨の降らない日照りが続いた。ブドウの成長の勢いは止まらず、6月終わりの時点で早期収穫が予想された。7月に入ると今度は猛暑が加わり、ブドウの成長にブレーキがかかり始めた。8月は猛暑がいったん落ち着くが、畑は常に水不足の傾向にあった。だが、収穫直前の8月終わりと9月初めに20mm前後の雨が降り、この恵みの雨によりブドウは一気に潤いを取り戻し完熟に向かった。



2023年は、2014年を彷彿させるショウジョウバエのスズキの年だった。冬は寒く適度に雨も降った。春は4月初めにシェール川沿い一帯の畑に寒波が降りたが、霜の被害にまで至らなかった。だが、この寒波の影響でブドウの成長の足並みが乱れた4月中旬から6月まで適度に雨の降る比較的温暖な天候に恵まれ、ブドウの成長も勢いを増した。7月に入り一転、雨が多く気温の上昇しない天候が8月終わりまで続いた。この冷夏にもかかわらずシャルドネ、ソーヴィニオンは順調に熟していったが、赤は収量が多かったこともあり成熟がまちまちだった。9月に入り、急に夏が戻ってきたかのような暑い日が続いた。この夏日のような天候によりブドウが一気に成熟のスピードを上げた。幸い、ローランはブドウが早くに熟したため問題なく収量を確保できたが、収穫が遅かった多くのビニヨロンは、ショウジョウバエ「スズキ」の猛威により特に赤は厳格な選果を余儀なくされた。

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

10月の終わりに、収穫と醸造作業が少し落ち着いたタイミングを見計らいローランに会いに行った。2024年の収穫状況を聞くと、今年は雨が多くかつてないほどミルデューが猛威を振るった年とのこと。畑作業はほとんど草刈りと病気予防の散布に費やし、バカンスも取らずに休みなく働いたが、それでも収量は5割減…ピノドニスに至っては全滅に近い散々な状況だったようだ。論より証拠、言葉で説明するよりも実際に畑を見た方が状況を理解できるということで、ローランに畑に連れて行ってもらった。



(写真①) 紅

これはローランのソーヴィニオンブランの畑。(写真①) 良い天気も相まって、黄色く色づき始めた葉の紅葉がとてもきれいだった。「今年は散布を14回も行った。これは例年の倍以上の回数だ。これだけ散布してやっと半分のブドウを辛うじてミルデューから救うことができた」

と語るローラン。今年のミルデューは、葉から徐々に浸食していくのではなく Rot Gris と呼ばれるブドウを直接攻撃するタイプが蔓延した。彼曰く、このタイプのミルデューは畑で注意深く観察しないと見落としや

すく、放っておくとあっという間にブドウが枯れていくとのこと。「放っておくとどうなるかという良い例がある」と、彼は別の生産者が管理する畑を案内してくれた。(写真②) 確かに葉がほとんど落ち、見た目でもまるで冬のブドウ畑を見ているみたいに覇気がない…。ローラン曰く、今年のようにミルデューが猛威を振るった年でも散布を

ほとんど行わなかった生産者は、葉だけではなくブドウの実も夏の時点でほぼゼロに近くハゲ山状態になってしまっていたそうだ。「これは自然災害と言うよりも、自分はむしろ人災だと思っている。畑をよりナチュラルに管理するという哲学はもちろん否定はしないが、だからと言ってハゲ山になるまで病気を放置するのは本末転倒であり、プロフェッショナルとは言えない。この惨めな畑姿を見るだけで義憤の念に駆られてしまう…」と彼は強い口調で語った。

彼が強く憤るのには、彼なりの筋を通す2つの理由があった。まず、1つ目は、多くの場合ナチュラルワイン生産者は誰かから畑を譲ってもらった大切な畑を引き継いでいるということのを忘れてはいけないということだ。ローランも畑を継承させてもらった旧所有者で友人でもあるクロ・ロッシュ・ブランシュのカトリーヌへのリスペクトが深く、「カトリーヌは引退当時、引き手あまただったトゥーレーヌで最も評価の高いクロ・ロッシュ・ブランシュの畑をわざわざ僕のような無名の人間に譲ってくれた。名家クロ・ロッシュ・ブランシュの畑は、自分の代で終わらせるような畑ではなく、子々孫々と将来に渡り受け継がなければならないような一等地だ。チャンスをくれた彼女の期待にきちんと仕事で応える責任がある」と語るローラン。

2つ目は、ナチュラルワインの価格の高騰問題。ローランは近年不耕起栽培や無散布を謳う生産者が収量の落ちたことを理由にワインの価格を上げるやり方に強い懸念（写真②）ミルデューにより落葉したご近所のブドウ畑を感じている。彼自身元レストランオーナーだったこともあり、ワイン生産者でありながら常に消費者の目線も持っている。生産者はたとえブドウが不作の年であっても収量確保のために最大限尽力すべきというのが彼の考えであり、努力を怠りそのツケをワイン価格に転嫁することは到底ありえないことだと思っている。「2024年のようなブドウの不作年は、収量が落ちる分収入が減ってしまうため生産者としては苦しいのは確かだ。また、実際に様々なコストが上がっていることも事実だ。だが、一方で美味しいワインを適正価格で買いたいという消費者の思いも元レストランオーナーだからこそ十分に理解できる。不耕起だからとかビオだからという理由で、その分価格を消費者に転嫁するみたいな安易な考えではなく、出来るだけ適正価格を維持するためにブドウの収量をいかに確保するかというのが我々の課題であり、そのために人事を尽くすのが真のビニョロンだと思っている」と彼は説いた。

アーティストというよりもプロフェッショナル意識の高いローラン。彼の性格に格好良さが滲み出ている。今回彼の熱い語り口調から、あらためて長く付き合っていくべき信頼のおける生産者だということを再認識させられた。

（2024.10.22.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**