

5 代目アルノーがけん引、ロベール・シリュグのシルキーなヴォーヌ・ロマネ・プティ・モン（ブルゴーニュ 2017）

2018/11/30

ブルゴーニュの 2017 ヴィンテージの赤は、2015 とちょっと似ている。よく熟していて、酸はやや低めで、アプローチャブル。目が開いていて、早くから楽しめる。一方で、果実味によりすぎて、クラシカルなエレガンスに欠けるものも散見された。そうした中で、ヴォーヌ・ロマネのドメーヌ・ロベール・シリュグは全房発酵を導入し、一貫して、エレガントな表現を保つドメーヌとして印象に残った。

シリュグ家はジャイエ家の流れを組んでいる。アンリ・ジャイエの父ユージン・ルイ・ジャイエの長兄ジャン・フランソワ・ジャイエの娘が、シリュグ家に嫁いだ。現在はジャン・ルイとカトリーヌの息子で 5 代目のアルノーが、徐々にワイン造りの中心となりつつある。アルノーはノエラ家から嫁いだソフィーと、「ドメーヌ・アルノー・エ・ソフィー・シリュグ・ノエラ」（Domaine Arnaud et Sophie Sirugue-Noellat）も 2016 年から生産している。ロベール・シリュグの 11ha の畑から造られるワインはどれも、極めて淡い色調で、2017 年の暑さを感じさせない繊細さを秘めている。

「ドメーヌ・ロベール・シリュグ ブルゴーニュ 2017」（Domaine Robert Sirugue Bourgogne 2017）は、ヴォーヌ・ロマネ、フラジェ・エシェゾー、ジイイ・レ・シャトーの数区画のブレンド。小さなレッドチェリー、ストロベリー、酸と果実の精妙なバランスが保たれ、タンニンは穏やかで柔かい。チャーミングで、生き生きしている。88 点。

「ドメーヌ・ロベール・シリュグ シャンボール・ミュジニー・レ・モンビー 2017」（Domaine Robert Sirugue Chambolle Musigny Les Mombies 2017）は D974 に接する畑。アタックは柔かいが、骨格はしっかりしていて、テクスチャーはシルキー。サワーチェリー、ラズベリー、ピュアな果実は 40% の全房発酵を感じさせない透明感があり、すがすがしい。リニアなフィニッシュ。90 点。

「ドメーヌ・ロベール・シリュグ ヴォーヌ・ロマネ 2017」（Domaine Robert Sirugue Vosne Romanee 2017）はオー・レア（Aux Reas）、ラ・クロワ・ブランシュ（La Croix Blanche）、レ・ジャキヌ（Les Jacquines）、オー・コミュニケーション（Aux Communes）を別々に仕込んで最後にブレンド。リニアで、ウルトラシルキー、ラズベリー、レッドチェリー、甘やかなタンニンは繊細で、フレッシュな果実と統合されている。シナモン、森の下草、軽やかなフィニッシュ。90 点。

「ドメーヌ・ロベール・シリュグ ヴォーヌ・ロマネ・ヴィエイユ・ヴィーニュ 2017」（Domaine Robert Sirugue Vosne-Romanee Vieilles Vignes 2017）はクロ・ド・ヴァージョ南部のフラジェ・エシェゾー側の 3 区画から。平均樹齢は 60 年。愛らしいストロベリー、ダークベリー寄りのレッドカラント、ジューシーで、シルキーだが、グリップのあるタンニン、石をなめるようなミネラル感があり、うまみの乗った味わい。厚みと深みがあり、伸びのあるフィニッシュは焦点があっている。素晴らしくエレガントなヴィラーージュ。92 点。

シリュグの宝石がブルミエクリュのプティ・モンだ。リシュブールの上部斜面で、クロ・パラントゥとオ・レイニ

ヨにはさまれている。通路がないため、馬で耕作するしかない。ドルーアンがベンチマークで、DRC も所有しているが、シリュグの畑は 0.46ha と 2 番めの広さ。どこも面積が小さく、なかなか出会えない。ロマネ・サン・ヴィヴァンやミュジニーに例えられる。

「ドメヌ・ロベール・シリュグ ヴォーヌ・ロマネ・プルミエ・クリュ・レ・プティ・モン 2017」(Domaine Robert Sirugue Vosne-Romanee 1er Cru Les Petits Monts 2017) は、表土が 40 センチしかない。手で耕作している。芍薬、ブラックラズベリー、ダークチェリー、ミント、じんわりしたうまみと純粋な果実がナイアガラのような流れ落ちてくる。抑制されているがぎっしりと詰まったエネルギー。厚みがあり、浮遊感のあるフィニッシュ。50%の全房発酵、新樽比率は 40%。94 点。

「ドメヌ・ロベール・シリュグ グラン・エシェゾー 2017」(Domaine Robert Sirugue Grands Echezeaux 2017) は全房 100%。ミンティでスパイシー、空気にふれると硬さがとれ、凝縮したエキスが姿を現す。濃厚すぎる出汁のようなうまみ。入道雲のようにエネルギーがふくらむ。大きく、幾重にも重なっている。0.12ha の畑から 600 本。96 点。

ここで 1 本ブラインド・テイスティング。スケール感からグラン・エシェゾーとわかった。1996 と思ったら、93 だった。若さを残している。

「ドメヌ・ロベール・シリュグ グラン・エシェゾー 1993」(Domaine Robert Sirugue Grands Echezeaux 1993) は腐葉土、黒トリュフ、黒茶、熟度は高い。タンニンの抽出は今より強く、古典的だが、グラン・エシェゾーの男性的な個性がきれいに表現されている。オレンジの皮、獣肉、なめし革、ヨード香を帯びたフィニッシュは長い。95 点。

アルノーとソフィー夫妻のドメヌはヴォーヌ・ロマネだけを生産。リシュブール上方で冷涼な Les Barreaux(レ・バロー) と、国道に近くたくましい Les Chalandis (レ・シャランダン) のブレンド。全房発酵は 50%、新樽 30%。「ドメヌ・アルノー・エ・ソフィー・シリュグ・ノエラ ヴォーヌ・ロマネ 2017」

(Domaine Arnaud et Sophie Sirugue-Noellat Vosne Romanee 2017) はフレッシュで、正確な表現、力強さがあり、下半身がしっかりしている。ラズベリー、レッドチェリー、メントールの複雑さがあり、抜けが良い。広がりとお行きがある。アーシーなフィニッシュ。レ・バローは冷涼なテロワールのため、収穫はシリュグのヴィラージュより 3 日遅い。90 点。

1986 年生まれのアルノーは次代を担う才能ある醸造家だ。

輸入元は AMZ。



ロベール・シリュグ (右) とアルノー・エ・ソフィー・シリュグ・ノエラ



左から、カトリーヌ、ジャン・ルイ、アルノー・シリュグ



アルノーとソフィー



WRITER 山本 昭彦 Akihiko Yamamoto ワインジャーナリスト