

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°11 ドメーヌ・デュ・フォール・マネル

生産地方：カルヴァドス

新着 5 種類♪

シードル・デュ・フォールマネル シレックス 2014（中辛口）

2014 年は、リンゴが小粒な上にさらに 1 ヶ月の陰干しを行っているので、味わいがしっかりとあり、そして酸とタンニンのメリハリが効いている！味わいに複雑味を与えるために、最初の発酵に大樽を使用！スーティラージュによる発酵調整もうまく行き、泡立ちもちょうど良く勢いがある！後味にはまるでベルギーのカンティヨンビールを髣髴させるはっきりした酸が残る！

シードル・デュ・フォールマネル アルジル 2014（中甘口）

2014 年の収量は例年の半分以下…。サンマルタン以外の品種は暖冬の影響でほとんど実を付けなかった。ジュリアン曰く、今回のアルジルは、サンマルタン 1 種類のみで仕込んでおり、フルーティで甘みがあり、タンニンは優しく苦みの少ないこの品種の特徴が良く分かるとのこと！

シードル・ブリュット パー・ナチュール 2014（中辛口）

2014 年は醸造に苦労した年だった。まず、10 月の日中の平均気温が 20 度と高く、屋根裏で陰干しを試みるが、腐敗が始まりそうだったので早めに切り上げ、またリンゴをプレスした最初のスーティラージュ時も気温が高かったため、澱を完全に落としきれないまま発酵が始まってしまったそうだ。しかし幸い、9 月から乾燥した天気が続いたおかげで、収穫したリンゴはすでに水分が少なく凝縮していたことと、11 月に入り気温が一気に落ちたことで、発酵のスピードにブレーキがかかり、完全発酵する前に瓶詰めすることができた！今回、最初のスーティラージュの澱がある分、普段よりも見た目は濁っているが、味わ的に雑味は一切なく、ピュアな旨味を感じられる！まさに、名前通りナチュラルなシードルだ！

ドメーヌ・デュ・フォールマネル ポワレ 2014（中辛口）

2009 年ヴィンテージ以来、超久々のリリース！今回も、スリーという甘みとタンニンの渋みがある品種をメインに 11 種類の洋ナシを使用！中でも樹齢が 150 年を超す洋ナシは、ペイ・ドージュ地方の古い品種で名前すら分からないそうだ！香り高く味わいはとてもミネラリーで、ともすれば軽くマセラシオンをしたシルヴァネールやゲヴェルツのペティアンあたりと間違えてしまいそうだが、考えてみたらポワレはアルコール度数が 5.5%しかない！低いアルコール度数で、白ワインに匹敵する個性を出してくる、すごいポテンシャルを持っている！

アペリティブ・ア・バース・ド・シードル 18°（甘口）

2013 年に収穫したリンゴジュースと 2010 年のカルヴァドスをアッサンブラージュしている！使用したリンゴはドメーヌ。ジュリアン曰く、ドメーヌはカルヴァドスとの相性が良く、ブレンドするとカルヴァドスの華やかな香りを引き立たせ、心地よい苦みとはちみつのようなクリーミーな甘さのハーモニーが生まれるとのこと！今回のポモーも香り高く華やかで、余韻に熟したリンゴのフレーバーが長く残る！アペリティブはもちろん、きっちりと冷やしてデザートと一緒に食後酒として楽しむのも最高だ！

ミレジム情報 当主「ジュリアン・フレモン」のコメント

2014 年は、リンゴが例年の半分も取れなかったのに対し、洋ナシが久々に豊作だった。リンゴは実を付けるために冬が寒くなければならないが、2014 年は暖冬で雨が多く、冬らしく寒さが全くなかった。そのまま春に入ると、初夏のような気温の高い日が続き、リンゴの芽吹きも例年より早く勢いがあった。春の開花時期は案の定、暖冬の影響で花が少なく、この時点で収量が取れないことが判明した。その後、5 月あたりから天候が崩れ、雨の多い不安定な天気は 8 月まで続いた。だが、9 月に入り天候は一転、今度は雨の降らない乾燥した天気が 11 月まで続いた。乾燥していたため、収穫したリンゴも洋ナシもいつもよりサイズが小さかったが、陰干しする前からすでに、しっかりと味の凝縮したいい状態で収穫することができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2014 年は久々にポワレがリリースされる！5 年続けて不作だったこともあって、ようやくエネルギーをためた洋ナシが一気に実をならせた感じだ！ジュリアン曰く、ポワレは開花時期がとても重要で、天候が少しでも振るわないとすぐに花が流れてしまうそうだ。今回の 2014 年は、全体的に天候が良かったわけではなかったが、どうやら洋ナシの開花時は幸いにも天気に恵まれたようだ！

それに対し、リンゴは暖冬の影響で収量はガタ落ち…。中にはほとんど開花すらない木もあったそうだ。彼曰く、リンゴの木は、実をならせるためにいったん寒い冬を経て樹液が根の方に下がらなければならないそうで、2014 年のように冬が暖かいと樹液が根に下がらず、結果、実を付けるエネルギーが枝や葉に取られてしまうのだそうだ。

でも、洋ナシも 2014 年は暖冬だったのに豊作だったのは一体なぜか？その疑問をジュリアンに聞いてみたところ「リンゴの木と洋ナシの木の根の伸び方に違いがあり、リンゴの木は根が横に伸びようとする性質があるのに対し、洋ナシの根は縦に真っすぐ伸びようとするので、樹齢のある程度たった洋ナシの木は、リンゴの木のようにあまり暖冬の影響を受けにくい」とのことだった！

ポワレがシードルに比べてミネラリーなのは、洋ナシの木が地中深く根差すことで、地中のミネラルを豊富に吸い上げているからかもしれない。だとしたらポワレがブドウで造られたワインに近い味わいになるのもうなずける。

(2016.8.2.ドメーヌ突撃訪問&8.17.突撃生電話より)

かつて存在した本物シードルをひたすら追求する古き良き時代の継承者！

ジュリアン・フレモン

(ドメーヌ・デュ・フォール・マネル)

生産地

ノルマンディー地方のカーン市から南東約 50 km、フロマージュで有名なカマンベールとリヴァロに挟まれるようにサン・ジョルジュ・アン・オージュ村がある。この村周辺は、AC オージュというシードルの中でも唯一アペラシオンが存在するシードルの最適地なのだ。気候はイギリス南部の西洋海岸性気候と似て 1 年中穏やかで寒暖の差が少ない。しばしば海の影響を受け、湿度が高く雲の多い天気が続き、霧のような雨が降る。

歴史

ドメーヌ・デュ・フォール・マネルの歴史は古く、初代フレモンはフランス革命前に 80 hL の土地を買い、りんご園と酪農を始め、シードル、カルヴァドスは 1765 年から作り始めている。その時に使われていたプレス機は今でも現役で活躍しているとのこと。それから 5 代に渡り一貫して酪農とシードル、カルヴァドス作りは受け継がれている。5 代目のジュリアン・フレモンに受け継がれてからは土地の面積を 45 ha に落とし、酪農から食用牛の家畜業に替えている。シードル作りに関しては、炭酸ガス注入の安易な方法がもてはやされている中で、一貫して初代の伝統的なシードル作りを継承している。

生産者

現在はオーナーであるジュリアン・フレモンと父親、従業員の 3 人で 12 ha のリンゴ梨園と 45 ha の牛の放牧地を管理している。彼の所有するリンゴ園は平均樹齢が 80~200 年、梨になると 150~200 年に及ぶ。彼らの仕事は昔から変わらず、果実園はビオロジックの方法で（彼は、「エコシステム」と呼んでいる）仕立てている。すなわち、農地の中で牛が牧草を食べ糞をし、糞が堆肥となりリンゴ園の肥料となる。また成長したリンゴの樹が陰を作り、夏は牛たちの格好の日よけになる。汚染されていない牧草を食べ伸び伸びと育った牛は、素晴らしい肉になる。（実際に、彼の食用肉は毎年パリの市場で高値で取引されている。）このような自然の循環で育てられたリンゴと伝統的な手作りの仕込みによって、他では味わえない最高に味わい深いシードルが出来上がる。また、ジュリアン・フレモンは自然派ワインの愛好家でもあり、各地ドメーヌ訪問をくり返しながら、交流を深めお互いに勉強しあっているとのこと。

ドメーヌ・デュ・フォール・マネルの+α情報

<もっと知りたい畑のこと>

土壌：アルジロ・シレックス

畑面積：12 ha（総面積 45 ha の牧場の中にある）

品種（リンゴ）： ダムロ、サン・ド・ブッフ、ケルメリアン、プティ・ムセット、ディオ・ルー、サン・マルタン、ブルダス等 20 種類。

（ナシ）：プティ・フォッセ、デ・クロッシュ・ベル・ヴェルジュ、コヌリー、ヴィノ・ヴェルド等 16 種類。

樹齢：80～200 年（80%）、15～25 年（20%）

樹の仕立方法：オー・ティージュ

リンゴの木を高く仕立てる方法で、大量生産型の低い仕立に比べると、場所を取り、収穫量が 10 分の 1 に落ちるため効率が悪いが、ひとつひとつのリンゴが凝縮して個性あるリンゴができる。

生産量：25 hL/ha * ちなみにバス・ティージュ（低い垣根仕立て）の平均収穫量は 150～250 hL/ha

収穫方法：収穫者 3 人で長い棒を使い、たたいて振り落とし、50 kg ずつ袋に入れて収穫する。

ビオの認証：なし

<もっと知りたい醸造のこと>

醸造方法：袋に入れたリンゴを 1 ヶ月間屋根裏に放置し実を柔らかくする。選果を行ない、実を機械で荒く潰し、ジュースと果肉を一昼夜漬込む。漬込んだ果肉ジュースを間に何層も布を張った昔ながらの垂直式プレス機にかけ、そのまま 20 hL の大樽に入れて発酵を待つ。発酵が開始され 1%のアルコール出来上がった時点で、マストをファイバータンク（もしくは 500 L の樽）に移す。発酵の度合いを見計らい、各キュヴェをアッサンブラージュ。ビンに詰めて瓶内発酵を促す。

ポワールも同様の方法を経る。

酵母：自然酵母

マセラシオン：解放タンクで 1 日。

発酵期間：大樽で 2～3 週間。ファイバータンクもしくは 500 リットルの樽で 1～2 ヶ月半。瓶内で 2～3 ヶ月。

熟成方法：瓶内

SO₂ 添加：なし

フィルター：中甘口は瓶内発酵の前にかける時もある。（現在はほとんど行っていない）

ちょっと一言、独り言

ジュリアン・フレモンを最初に知ったのは、実はある自然派のワイナリーからの紹介であった。「本格的な玄人が好むシードルを作る人を知っているから、興味があれば紹介してあげる」という一言で、そんなに興味はなかったが、とりあえず「玄人が好む」というキーワードを下にノルマンディーまで車を走らせてみた。チーズで有名なリヴァロの隣村、サン・ジョルジュ・アン・オージュ村に着くと、シャトーなの！？って思わせるような古風な建物と広い敷地を持ったドメヌが見えてきた。「これが昔ながらのシードル……」半分不安になりながら敷地内に入ると、若ハゲの素朴な好青年が出迎えてくれた。彼が、ジュリアンだ（写真参照）。

まずはさっそく、ほとんど知識のないシードル作り方から簡単に説明してもらい、次に普通のシードルといわゆる本格的なシードルとの違いは何かをじっくり説明してもらった。回りくどくて説明下手で、でも熱心な説明をする彼と、理解の悪い私との間に、説明だけで半日の時間が流れ、その中からおぼろげながら彼のコンセプトが見えてきた。

まず最初に理解しなければならないことは、現在、彼のような昔ながらの作りのシードルを探すのが困難だということ。現在流通しているほとんどのシードルはガス注入方式（コカコーラみたいなもの）か、シャルマ方式（スティルワインを大きなタンクに密閉しその中で第二次発酵を起こさせて作る方法）で作られていて、ジュリアンのように瓶内発酵を実践するシードル生産者は数えるほどかほとんどいないそうだ。リンゴ園も、現在は大量生産と効率化を考えて、低い垣根仕立てで密植しているところがほとんどで、彼のように収穫量をおさえてまでも質にこだわる高い木の仕立てをするものも、同様に数えるほどしかないとのこと。「僕のやっていることは時代に逆行している（笑）AOCでさえ流行の甘口に認可基準を合わせている。……でも、昔は、僕のような作り方をしている農家がほとんどだったのにね（笑）」

彼は、現在主流のSO₂やフィルター処理を使って、無理やり残糖を残す方法に抵抗を感じている。「そりゃあ、甘さを残すのにSO₂やフィルター処理を使うのは楽だし簡単だ。でも、もし労を惜しまないのであれば、発酵中に何度も澱引きをして酵母の量を減らし、残糖を残して自然に発酵を終わらせることも可能でないこともない……難しいけどね」

彼は現にその実践者なのだが、皮肉にもSO₂、フィルター処理なしでAOCの基準である残糖を残すことが困難なため、しばしば認定を落とされるそうだ。「瓶内発酵をおこなうと言うことは、見えない酵母をどれだけ残して泡を作るかという作業をおこなうことで、熟練した技術と経験がいる。ガス圧と残糖の比率は経験則で調節がきかない分、慣れていない作り手がおこなうと、ガス圧が高すぎてビンが破裂したり、逆に酵母が活発に働かないために、泡のない気の抜けたシードルになってしまう。按配が難しいが、うまく出来上がったシードルは、人工的なシードルと比べものにならない」彼のシードルはまさに職人のなせる技なのだ。

また彼は、シードルの辛口にこだわりを持つ。「もともと昔のシードルは、甘口と決まっていた訳ではなく、その年の発酵具合によって『甘口』、『辛口』とバラバラだった。むしろ、辛口のシードルの方が主流だったはずで、今のグルメでもてはやされているデザートとシードルというような組み合わせではなく、本来食中に飲まれるべきものだった」

彼は、シードルを昔ながらにナチュラルで作るには、辛口か中辛口が一番適していると考える。

実際に飲んでみると、彼は「クセがある（笑）」と言うが、言うほど強烈かというそうではない。確かに普通のシードルと比べると独特の風味があるが、重みがあり味があり、個性という面ではリンゴサイダーのようなシードルではなく歴としたお酒だ。ガチンコのペイザン（田舎者）が作るこだわりのシードル。第一印象で好きになるシードルと言うよりも、ジワジワとクセになりやめられなくなる味。「シードルはジュースみたいでちょっとなぁ……」なんて思っている人にぜひオススメしたい逸品！