

～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♪

ドメーヌ・デュ・フォールマネル ポワレ 2016 (中甘口)

前年同様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！ジュリアン曰く、2016年は実はトータルの収量が17 hLを超す大豊作の年だったのだが、何と！そのうちの5 hL分が醸造失敗で蒸留アルコールになってしまったのだそう…。酸化が原因で、最初に収穫した洋ナシがペクチンを取り除いている最中に酸化し、色も赤ワインのように真っ赤に変色してしまったようだ。ジュリアン曰く、洋ナシはリンゴと違い根がドリルのように真っすぐ何十メートルも深く伸びるため、天候にあまり左右されない代わりに、毎年どのようなキャラクターのポワレができるか予想ができないのだそう。初回の経験で実が酸化しやすい年と理解した彼は、2回目はペクチンが浮き上がるのを待たずにスーティラーージュをし、すぐに発酵を行い、対処している！出来上がったポワレは、ペクチンが多少ある分味わいに厚みがあり、一方で、ノンフィルターにもかかわらずペクチンが瓶内に浮き上がってこない本当に奇跡のポワレだとのこと！

シードル・デュ・フォールマネル シレックス 2015 (辛口)

2015年は、前年同様のムーランナヴァン、ノエルデシャン、プティットソルトの3品種に加え、酸味の多い晩熟品種ルネマルタンがブレンドされている！また、この年はリンゴが大粒で果汁が多く含んでいたため、重さでリンゴがつぶれることを避けるため、屋根裏での陰干しをせず、底の浅い木箱で陰干しをしている。例年よりも若干ボラティルがあるため、香りの立ちようがとて妖艶で華やか！味わいも、まったりとした粘着性があり、柔らかくみずみずしい甘み、ミネラル、繊細な苦みが複雑に合い舞いとて心地よい！ジュリアン曰く、今ではお目にかかれない、ひと昔前の懐かしいシードルの味わいが楽しめるそうだ！

シードル・デュ・フォールマネル アルジル 2015 (中甘口)

2015年は豊作だったため、サンマルタン以外に香りの高いグワンダンヌとプティットソルトが20%ブレンドされている！ジュリアン曰く、収穫したリンゴは、いつもより果汁を多く含んでいたため、発酵も激引きもスムーズに行えたとのこと！また、残糖分は41.7 g/Lと前年よりも多いが、2015年はリンゴのタンニンが多く、実際の味わいは残糖以上にタイトでスマートだとのこと。香り高く、複雑な甘さの今回のアルジルは、飲み出したら止まらなくなりそうだ！

シードル・ブリュット パー・ナチュラル 2015 (辛口)

2015年は「ドメーヌ」品種の割合を上げ(90%)、陰干しせずダイレクトにプレスして仕込んだ新しいスタイルのパー・ナチュラルを完成させた！早熟品種「ドメーヌ」は、強い苦みと癖のある、オーージュ地方を代表する品種で、苦みを和らげるために一般的にはやや甘口に仕上げられることが多い。だが、ジュリアンは敢えて発酵をギリギリまで行い、残糖を限りなく抑え辛口に仕上げている！ジュリアン曰く発酵が6ヶ月と長く、また大樽発酵の時にワイヤージュを全くしていないことから、昔ながらの複雑で奥深いフェルムの味わいがありながら、一方で、のど越しのフレッシュさも兼ね備えたとてもエレガントなシードルができたとのこと！鼻から抜ける干草のような香りと、心地よいほろ苦さが魅力のシードルだ！

カルヴァドス・レゼルヴ 42° 2013

久々のカルヴァドス♪リンゴの不作で一時カルヴァドスのストックが枯渇しかけていたが、2013年の豊作を機に再び熟成カルヴァドスに着手した。新しく購入した500Lの新樽を馴染ませるために、熟成2年目のカルヴァドスを古樽から入れ替え1ヶ月熟成させている！（その後、新樽は数年ポモーの熟成に使用され、再びカルヴァドスの熟成樽として使用される）。ジュリアン曰く、良いカルヴァドスのポイントは、香りもさることながら、口に入れた時のテクスチャが滑らかさが持続し、また味わいにリンゴが感じられることも重要なポイントだとのこと！ちなみにレゼルヴとは熟成2年～3年のカルヴァドスのことを指す。

ミレジム情報 当主「ジュリアン・フレモン」のコメント

2015年はリンゴが大豊作の年だった！一方、洋ナシは不作の年…ほとんど実がなかった。リンゴも洋ナシも隔年結果性があるため、リンゴは2014年が収量減だったこと、そして、冬と秋に雨が多かったこともあり、果汁がたっぷり詰まっていたことが豊作に結びついた。（反対に洋ナシは2014年が豊作だった）。冬は2月に寒かったが、それ以降は暖冬で雨がかった。3月終わりから始まる開花時期は天気に恵まれ、開花もスムーズに終わり、この時点ですでに豊作が期待された。しかし、夏の猛暑の影響で1/3くらいのリンゴが未熟なまま一斉に地面に落ちてしまった。それを農場の牛が食べ過ぎて体調を壊したり、牛が踏みつけたリンゴが腐りフェルム全体がヴィネガー臭に包まれるような事態となったが、残りのリンゴには幸い何も影響はなく、順調に成長していった。9月に入り天候は一転、雨の多い不安定な天気続いたため、リンゴが膨張し、重さに耐えられない枝が根元ごと折れたりする被害があった。幸い、収穫には、いつもよりも人数を確保できたおかげで、腐敗する前に全て取り入れることができた。

2016年は、霜と結実不良、そして長雨による腐敗のためリンゴの収量は去年の半分以下だったが、一方、洋ナシは、前年ほとんど実を付けなかったこともあり、隔年結果のサイクルによりトータル12hlと豊作に恵まれた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

これはドメーヌ・デュ・フォールマネルのカーヴの写真。（写真①）この木組みの間を藁と荒壁土で埋めたノルマンディー特有の建物は150年以上前に建てられたものだ。写真目の前に見えるベルトコンベアは、収穫したリンゴを屋根裏まで運ぶためのもので、ジュリアンの祖父の代から使われているが、今でも現役で活躍している！

これは収穫したリンゴを陰干しする屋根裏の写真。（写真②）1週間前までこの屋根裏は、陰干しされたリンゴで一面がびっしりと埋め尽くされていたようだが、私が訪問した時はすでにリンゴはプレスされ空っぽだった。リンゴがどのくらい屋根裏に入っていたかを物語る形跡として、写真左中奥に柵のような木の板が見える。これは



写真① フォールマネルのカーヴ外観

品種ごと陰干しスペースを分けるフェンスで、取り外しが可能。（陰干し時は中央にも敷板があったが、今は外されている）。彼が言うには、去年板は2つの高さで収まったが、今年はやや収量が取れたので、4つまで敷板を上げなければならなそうだ！ちなみに、ジュリアンの目の前にある木箱のようなもの、この底には穴があり、ここから陰干し終わったリンゴを落とし、真下に置かれた破碎機に掛け、そしてプレス機に掛けるのだそうだ。

これから、彼は床に落ちたリンゴや潰れてこびりついたリンゴをきれいに取り除き、モップで床を丁寧に水拭きするのだが、先代から続く蔵付き酵母を維持するために洗浄剤は一切使わない。この屋根裏部屋でもうかれこれ150年以上はシードルがつくられているそうだが、リンゴを屋根裏部屋で陰干しし、



写真② 陰干し用の屋根裏部屋

リンゴを下に落とした後床を水拭きだけで掃除をするというこの一連の作業は先代から全く変わっていないのだそうだ！

「昔はフェルムごとに自家製シードルをつくっていた。当時瓶は高価だったので、主に樽で発酵熟成させていた。リンゴの品種は大体同じでも、蔵付き酵母が各フェルムで違っていたので、それぞれ個性的なシードルがたくさんあった。だが、今のシードルはほとんどが培養酵母…。カーヴも洗浄剤を使って掃除されているため、蔵付き酵母が育つ余地がほとんどない」と彼は嘆く。

今フランスでは、昔ながらのシードルづくりに興味を持つ若者やヴィニョロンが少しずつ増えているようだが、ジュリアン曰く、彼のシードルの大きなアドバンテージは、先祖代々続くその土地の蔵付き酵母がしっかりと根付いていることだとのこと。確かに、彼のシードルには、牧草や藁束、リンゴの甘い香りなど現地のフェルムから香る共通の空気の香り、そして、複雑で奥行きのある味わい、フィネスなど、他のシードルにはない個性がしっかりと感じられる！代々続く蔵付き酵母は、焼き鳥で言えばさしずめ代々続く秘伝のたれと言ったところか…。ジュリアンのシードルは、さしずめ「田舎っぼい」と表現されることが、誰にも真似することの出来ない、2世紀半のフェルムの歴史が凝縮されている！

(2018.1.19.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