

## ～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

### ◆VCN°48 レ・カプリアード

生産地方：ロワール

### 新着ワイン 5 種類♪

#### メトード・アンセストラル ピエージュ・ア・フィーユ 白 2015 (白泡)

2015 年は当たり年！ブドウが早くから熟したおかげで、中身のしっかりとあるワインに仕上がった！この年は、パスカルの畑のシュナンが入っていないため、相対的にムニユピノの割合が高くなっている。pH が 2.58 とかなり低く、酸は目が覚めるほどにシャープだが、当たり年のブドウの凝縮味と 27 g/L の残糖、そしてシャンパーニュ並みの泡が絶妙なバランスを保っている！パスカル曰く、最近合わせた料理の中で、白身の肉をフルーツで和えた冷製サラダが肉の旨味とフルーツの存在を際立たせ非常に面白い組み合わせだったとのこと！

#### メトード・アンセストラル ピエージュ・ア・フィーユ ロゼ 2015 (ロゼ泡)

2015 年は天候に恵まれ、収穫も例年より 1 週間ほど早かった！今回はカベルネフランの代わりにグロローが 25%入っている！醸造中ワインの還元臭が強かったのでスーティラーージュを 6 回と多めにかけている。残糖は 16 g/L あるが、5.2 気圧と勢いのある泡、そして pH の値が 2.73 と鋭く伸びのある酸が味わいをドライに仕立てる！アペリティフや前菜にもってこいの泡だ！

#### メトード・アンセストラル ラ・ビュル・ルージュ 2015 (赤泡)

前年の BCF という名前でリリースしたが、「赤い泡」とイメージしづらいことから、「ラ・ビュル・ルージュ」とシンプルな名前に変更した！前年は瓶内発酵に勢いがなく、出来上がったワインは微発泡で果実の甘さを感じるジュースのような味わいだったが、今回は十分な泡があり、ほのかに甘みがありながらもしっかりとワインの感じられる仕上がりとなっている！タンチュリエは発酵中に澱がたくさん出るので、瓶内二次発酵の前になんと 10 回もスーティラーージュを施している！エレガントな泡立ちとルビーのような明るく輝きのある色合いはまさに職人のなせる業！カプリアードの確かな仕事が見えるペティアン・ナチュレルだ！

#### メトード・アンセストラル ピノーズ 2015 (ロゼ泡)

ペパン・ラ・ビュル同様に「長期熟成に耐える辛口ペティアン」をコンセプトにつくられたロゼペティアン！2014 年は発酵の勢いが足りず、微発泡で中甘口寄りのペティアンに仕上がったが、2015 年は、マロラクティック発酵を経て、かつ残糖が 21g/L ありながらも、味わいは、pH 2.78 と背筋のピンと伸びるようなまっすぐな酸があり、限りなくドライに仕上がっている！パスカル曰く、この安定した酸が熟成させることによって角が取れ、味わいにフィネスが出てくるとのこと！今飲むのはもちろん、長く寝かせてみるのも面白い♪

#### メトード・アンセストラル ペパン・ラ・ビュル 2013 (白泡)

パスカルの目指す「長期熟成に耐える辛口ペティアン・ナチュレル」を目指して造られた、カプリアードの最高峰キュヴェ！2013 年はロワールのアイデンティティーにこだわり、ムニユピノとシュナンだけのアッサンブラージュでペパンを表現した！（ちなみに、シュナンはパスカルのブドウだが、2014 年に畑を所有者に返還したため、今回が自社畑の最後のシュナンとなる！）2013 年は厳しいミレジムで、ブドウの糖度が低かったため、パスカルの求める十分な泡が得られなかった…。だが、パスカル曰く、泡たちが優しい分、石灰土壌からくるチョークのような繊細なミネラルの旨味が舌でしっかりと捉えることができるとのこと！

## ミレジム情報 当主パスカル・ポテール&モーズ・ガドゥッシュのコメント

2013年は、2012年同様に非常に厳しい年だった。5月上旬、下旬と2回に渡り霜の被害に遭い、その後の開花は順調だったが、全体的に日照量の少ない冷涼で曇りがちな天候が9月まで続き、収穫中も雨の多い不安定な天候に見舞われ、後半から多くのブドウを選果せざるを得なかった。平均収量は17hLと例年の6割減。ブドウの品質自体は、晩熟で酸味が強く糖分の少ない、スティルワインとしては並みのミレジムだが、逆にペティアンに適した年だった！

2015年は、夏の日照りにより収量が少し落ちたが、質的にはブドウが早期に熟した当たり年だった！春は雨が多くミルデューなど病気が心配される不安なスタートだったが、開花前に雨が止み、開花も花流れがなく順調に終わった。5月の中旬から一転、8月に入るまでほとんど降らない乾燥した天候が続いた。病気の心配はなくなったが、一方で日照りと水不足が心配された。だが、8月の中旬にまとまった雷雨が降ったおかげでブドウは息を吹き返した。この雨を機に、一気にブドウの成熟スピードが増した。例年よりも10日ほど早い収穫で、全て腐敗の一切ない完ぺきなブドウを取り入れることができた！

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



この写真はカプリアードの洞窟カーヴ内の写真だ。(写真①)左にきれいに高々と積み重ねられているのはピエージュ・ア・フィーユロゼのボトルだ。この写真を見ただけでも、パスカルが片手間ではなく本気で泡をつくっていることが良くわかる。そして、スティルワインに比べ作業工程が多く、瓶熟成、動瓶、ストックととにかく瓶で場所をとるため、カーヴ内はとにかく清潔で整理整頓されている！彼らのあの上品でエレガントなペティアンは、このような環境でなくては実現できないだろう。

写真① 積み上げられたピエージュ・ロゼ

ヴァンナチュールの泡は、発酵途中のジュースをそのまま瓶詰めしたブリムールタイプ、熟成&デゴルジュマンをするタイプ、クレマンナチュレルのようにスティルワインを翌年のブドウジュースで瓶内二次発酵させる

など様々なタイプが存在する。パスカルは、熟成を経てデゴルジュマンをした、メトッド・アンセストラル方式のきれいなペティアン・ナチュレルにこだわる。(写真②)はデゴルジュマンをする前に澱をおとした様子

彼はスティルワインの生産を止めて以来、泡を専門でつくっているが、興味深いことに、彼自身は感覚的には「泡」をつくっているというより、むしろ常に「ワイン」をつくっているという感覚だそうだ！

「良質なブドウをプレスし、発酵、熟成、瓶詰めする工程はスティルワインと変わらない。私がやっていることは、スティルワインの熟成の工程をただ瓶で行っているに過ぎない」と。またデゴルジュマンは、彼の中ではスティルワインで言う瓶詰め前の澱引きと同じで、スティルワインで行う当たり前の作業を行っているという感覚でいるのだそうだ！とはいえ、「泡のあるワインの世界」に彼自身が魅了され、その品質を追及し、高めていきたいと考えており、具体的には、まずブドウ自体のバランス、そして生成される泡の質、酸の熟成等、スパークリングならではの要素に誰よりもこだわりを持っている。彼に「将来的にまたスティルワインをつくるつもりはないのか？」と聞いても、「今のところそのつもりはない」と答えが返ってくるのは、確かにペティアン・ナチュレルを造ってはいるが、あくまでスティルワインを造っている感覚だからなのだろう。

今回そのペティアン・ナチュレルの情熱を伝えるために5月に初来日するパスカルとモーズ！とても貴重でためになる話がたくさん聞けそうだ！我らの師匠的存在であり、誰よりもお世話になっている彼らをこの機械に存分におもてなしさせていただくつもりだ！ (2017.5.5.ドメーヌ突撃訪問より)



写真② デゴルジュマン前の澱

常にプロを唸らせるワインをつくり続けるペティアン・ナチュレルの魔術師！

## パスカル・ポテール&モーズ・ガドゥツシュ

(レ・カプリアード)

### 生産地

トゥールの東、ロワール川の支流にあたるシェール川を左岸に沿って進み、途中ロワールの古城で有名なシュノンソー城を通り過ぎ、さらに 10 km ほど東に進むと、今は廃墟と化した長方体の中世の城塞がひときは威厳を放つモントリシャールの町が見えてくる。その町から川を挟んだ南境界線付近にパスカル・ポテールのドメーヌがある。総面積 2.4 ha のドメーヌの畑はテゼ、ピエ、アンジェ、ファヴロル等、シェール川周辺の 4 つコミューンにあり、その他、ネゴシアン畑 5.6 ha がサンジュリアン、サンジョルジュ、マレイユと半径 10 km 内のドメーヌ周辺に点在する。気候は海洋性気候と大陸性気候のちょうど境目に位置し、年間を通して雨が少なく夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候と、シェール川がもたらす複雑なミクロ気候が互いに影響し合う。

### 歴史

現オーナーパスカル・ポテールがワインづくりの世界に入る以前は、ル・マンにある大型惣菜雑貨屋のワイン売り担当として働いていた。以前からワインづくりに興味を抱いていたパスカルは、1995 年に惣菜雑貨屋を辞め、ジャニエールで当時ビニョロンで旧友でもあったニコラ・ルナールと一緒に畑を借りてドメーヌを立ち上げる。1997 年の終りに畑所有者と折り合いがつかなくなった彼らは、翌年の 1998 年にヴヴレーに移り、当時ポニアトウスキー公爵が所有していたクロ・ボードアンの畑の醸造栽培責任者として迎え入れられる。2001 年にニコラ・ルナールがクロ・ボードアンを辞めルメール・フルニエに移った翌年、パスカル・ポテールもドメーヌを去る。2002 年から新井順子氏のドメーヌ・ボワルクヤで醸造栽培責任者として働き、それと平行して彼自らも 2003 年から 1.5 ha の畑と醸造所を手に入れワインをつくり始める。2005 年にボワルクヤを退職後、正式にドメーヌ・レ・カプリアードを立ち上げる。2005 年から季節労働者として毎年収穫等に参加したモーズ・ガドゥツシュが 2010 年本格的にドメーヌのメンバーに入る。そして、2011 年 9 月、モーズ・ガドゥツシュと共に共同経営として、ドメーヌとネゴシアンも兼ね備えた新生レ・カプリアードを立ち上げ現在に至る。

### 生産者

現在、パスカル・ポテールは 2.5 ha の畑を 1 人、そして 5.6 ha 分のワインの醸造をモーズ・ガドゥツシュと 2 人で管理している。彼らの所有するブドウ品種は、シャルドネ、シュナン、ムニユピノ、ガメイ、コーの 5 種類がドメーヌ、ネゴシアンを合わせるとソービニオンブラン、カベルネフランと合計 7 つの品種でワインをつくっている。仕事は基本的には分担制で、パスカルが栽培から醸造まで全責任を負い、モーズは醸造の手伝い、その他ワインのコマーシャル、会計、書類関係全てを担当する。彼は一切ワインの学校に通っておらず、ワインづくりの基本は全て実践と独学から習得している。教科書にとらわれない自由な発想を持ちながらも、基礎はしっかりと押さえている彼のワインスタイルは、繊細で地味ながらも味わいに独特な個性があることから、特にワイン生産者やカーヴィストなどその道のプロの評価が高い。ペティアン・ナチュレルに至っては、ティエリ・ピュズラやミッシェル・オジェをはじめ多くの大御所ヴィニョロンが、彼につくり方のアドバイスを請うほど定評があり完成度が高い。

# レ・カプリアードの+α情報

## <もっと知りたい畑のこと>

土壌：アルジロ・カリケール、シレックス、アルジロ・リモヌー

総面積：2.5 ha（ネゴシアンを含めると7 ha）

品種：シャルドネ、シュナン、ムニユピノ、ソービニヨン、ガメイ、コー、カベルネフラン

樹齢：8～50年

剪定方法：ゴブレ、ギュイヨー・サンプル

生産量：白 10～30 hL/ha、赤 20～40 hL/ha

収穫方法：収穫者10人前後で手摘み。

畑で房レベルの選果

ビオの認証：なし

## <もっと知りたい醸造のこと>

醸造方法：赤はスミ・マセラシオン・カルボニック、白は樽醗酵、ペティアンナチュレルはメトード・リュラル

- 赤は、完熟したブドウを収穫後、二酸化炭素を充満させたファイバータンクへ半分は除梗破碎、そして半分は房ごと入れる。発酵具合に応じて主にルモンタージュ（1日1～2回）を施す。（ピジャージュは行なわない）マセラシオンの期間は14～21日間。デキュヴァージュ後フリーランとプレスワインをサンブラージュ。そのまま古樽もしくはファイバータンクに移し4～12ヶ月の熟成。（通常マロラクティック醗酵は古樽もしくはタンク内で行なう）熟成終了後、ワインをアッサンブラージュしタンク内で1ヶ月くらいワインを落ち着かせて瓶詰めする。（瓶詰め日は月のカレンダー参照）
- 白は、完熟したブドウを収穫後、そのままブドウを房ごとプヌマティック圧搾機にかけプレスをする。（プレス時間は年やブドウの質によって異なる）プレスしたジュースを1昼夜かけてデブルバージュ。翌日、その澱を除いたジュースを古樽へ移し自然発酵。醗酵熟成期間は7～36ヶ月。熟成終了後、ワインをスーティラージュしタンク内で1ヶ月くらいワインを落ち着かせて瓶詰めする。（瓶詰め日は月のカレンダー参照）
- 白、ロゼペティアンはブドウ選果後、プヌマティックプレスで圧搾（プレス時間はブドウの質によって異なる）。ジュースをファイバータンクに移し自然発酵。冬の寒さで醗酵が弱まり、糖の比重計が1020～1010前後の時点でスーティラージュ後瓶詰め。その後2～7ヶ月瓶内熟成。デゴルジュマンで澱を抜き同じワインでリキュール・エクスぺディションし瓶詰め。

酵母：自然酵母

発酵期間：赤はファイバータンクもしくはホーロータンクで14～21日間。白は古樽で7～36ヶ月。

熟成方法：赤は古樽もしくはファイバータンク、ホーロータンク、白は古樽（225 L、400 L）

SO<sub>2</sub>添加：瓶詰め前に10～20 mg/L

フィルター：なし

## ちょっと一言、独り言

パスカル・ポテール…私のワイン人生に一番大きな影響を与えた、私にとっては恩師のような存在…。

彼と初めて出会ったのは2004年の初春、私がまだ自然派ワインのことをほとんど知らないまま、ただボワルキヤの白の不思議な味わいとビオディナミに惹かれて、新井順子氏を訪ねた時だった。彼は当時ボワルキヤの栽培醸造責任者をしていて、当時の私は、まだ南のペッシェロリエの研修生で、そこでも一部ビオロジックは実践していたが、作業効率の悪さや厳しい肉体労働ゆえ、個人的にはビオに対してはむしろ否定的に物事を見ていた面があった。

今では全く考えられないが、「ビオは非効率で無意味！除草剤や機械収穫はワインの品質に全く影響がない！」と当時は本気で思っていたくらいだ！彼はそんな初対面で半分斜に構えていた私でも偏見なく素直に受け入れくれた。

1週間くらいボワルキヤの剪定作業を手伝い、短い滞在期間の中で、彼は私に彼の持つワイン観を分かりやすく手ほどきしてくれた。以来私は、パスカルの魅力に取り憑かれ、彼に会いたがためにわざわざ南からボワルキヤまで何度か足を運び、遂には彼の下で一から学んでみたいと思うようになっていった。そして、2005年の初春、ペッシェロリエからロワールに移る決心をし、ボワルキヤで1年間研修させてもらうことになった。その時すでに彼は、自身のドメヌーに専念するためボワルキヤの責任者を退職していたが、それでも、新しい仕事の引継ぎ等で彼と一緒に仕事をする機会が頻繁にあり、そこで多くのことを学ぶことができた。私自身はパスカルをきっかけに、急速に自然派ワインの世界に入り込むことになる。パスカルは当時の私を振り返ってこう言う。「最初は誰だって分からなければ、偏見があってもおかしくはない。私だってカーヴィストの時は自然派ワインのことをほとんど知らなかったし、他のワインを勧めていたのだから、立場的にはお前と同じだ！大切なのは、それが心から好きかどうかだ！」と。

彼はワイン生産者になる前はルマンにある惣菜雑貨屋のワイン売り場を担当していた。その当時から彼はビオロジックに興味があり、同時にいつか自分のワインをつくってみたいと思っていたようだ。「ビオロジックは、キノコ狩りや自然の中を歩くことが好きな私にとって必然のことであって、そもそも畑に除草剤や農薬を撒くことなど一度も考えたことがない！」彼はその後転機が訪れる。旧友のニコラ・ルナールの誘いで1995年、彼と共同でジャンピエールにドメヌーを構え、念願であったワインづくりの世界に入る。当時ニコラはすでに自然派ワインに精通していて、この彼とのコラボレーションがきっかけで、次第にパスカルも自然派ワインの世界に入り込むようになる。「今はニコラと方向性が異なるが、当時は彼の仕事から学ぶことがたくさんあった」というパスカル。ワイン学校を出ず独学で学ぶ彼にとって、すでにビニョロンであった彼の影響はとても大きかったようだ。また、ニコラを介して、彼はグラムノンやマルセル・ラピエール、ティエリ・ピュズラ、ミッシェル・オジェ、ジャンピエール・ロビノ等たくさんの自然派ビニョロンと出会うことができた。彼は言う、「今でも忘れられない。1995年のあるビニョロン同士の飲み会で、ジャンピエール・ロビノが1989年のグラムノンのメメをマグナムで持ってきた。このワインを飲んで初めて雷に打たれたような衝撃を受けた！」と。また、彼は言う「あと、影響を受けたといえば、一人絶対に忘れてはいけない人物がいる。それはクリスチャン・ショサールだ！」と。1995年に彼と出会わなければ、「今自分のつくるペティアン・ナチュラルは存在しなかった！」と言うパスカル。以降、彼が目指すワインの方向性は決まったようだ！

『ブドウ作りにしっかり手をかけ、反対に醸造は限りなくナチュラルに！』

現在、パスカルを知る人の間では、パスカル＝ペティアン・ナチュラルというイメージが定着している。特にビニョロン同士の間ではとても定評がある。パスカルが師と仰ぐクリスチャン・ショサールでさえ、彼のペティアンには一目置いている。それだけ完成度が高い、玄人に受けの良いペティアンを生産する。2011年からネゴシアンを立ち上げ、さらにペティアンの生産量を増やし、現在、総生産量におけるペティアンの割合が7割に上る。彼曰く、「私自身、当時クリスチャンのペティアンを初めて飲んで、スパークリングワインのイメージが180度変わった。今までにない味わいに衝撃を受けた！これと同じような経験をペティアンを通じて消費者に伝えたい！」と。

2011年、ヴァンクールの取引開始とちょうど時期を同じくして、モーズ・ガドウッシュを共同経営者に迎え新生レ・カブリアードが立ち上がる！私や池谷の恩師であるパスカル・ポテールがこれからどんな素晴らしいワインをリリースしてくるのか！？今後の活躍が本当に楽しみだ！