

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°51 ブラッセリー・ド・ラ・ピジョンネール

生産地方：ロワール

定番 1種+新着ビール 3種類♪

ビール・ブロンド ロワレット 5.5%

アペリティフから食中までオールマイティーにこなせる、まさにブラッセリーの顔！泡立ちは炭酸ガス入りのビールのようにダイレクトではなく、口の中で徐々に開いていくような瓶内発酵ならではの上品さがある。爽やかで芳醇なコクの後ろにある控えめな酸とハーブのような苦みがやさしい泡立ちとみごとに同調する！キンキンに冷やして飲むのも良いが、口当たりがまろやかな分、少し高めの温度で飲んでも十分いける！また瓶底に近づくほどに澱が混じり、より風味際立つ美味しさへと変化していく！

ビール・アンブレ ロワレット 7.5%

ピジョンネールの看板ビールのひとつアンブレのロワレット♪以前はもろみをブラッサーージュする際、手で温度管理をしていたため、付きっきりで糖化の温度を管理しなければならなかったが、今は温度コントロール付きの最新の機械を設置したおかげで、品質と作業効率が格段にアップした！（ルーヴィック曰く、以前は夏の繁忙期に疲れてすっかり転寝してしまい、ブラッサーージュの温度調整のタイミングを損ない、アンブレのロワレット 1000 L 分のタンクを全て無駄にしたことがあったそうだ！）ビールの味わいは芳醇で輪郭もはっきりしていて、とてもバランスが良い！食中にぜひ合わせて欲しいビールだ！

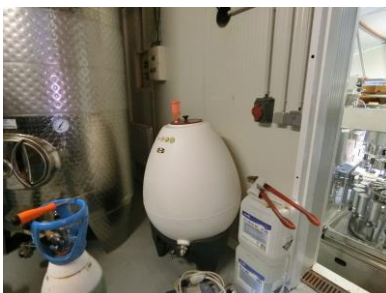
ビール・ブロンド ピュアモルト サラマンドル 6.5%

ここ 2 年ヨーロッパのホップの不作が続いたため供給が足りず、ホップを安定的に仕入れるのが困難な状況が続いている。特に、苦みを生かしたサラマンドル用のホップを安定的に仕入れるのは至難の業とのこと。アロマホップはシュパルト、スマラグドの代わりに、今回スパイシーな香りを持つチェコ産ザーツを使用。これは一般的にピルスナービールに良く用いられているホップ。そして、シトラス系の香りを持つドイツ産オパールを使用。ビターホップは前回同様、苦みの強いイギリス産ナゲッツを使用！ルーヴィック曰く、今回のサラマンドルの清涼感のあるフルーティーな香りはオパールホップが効いているからとのこと！酵母はラボに保存をしているピジョンネールの蔵の培養酵母を使用。

ビール・ブランシュ ビール・デュ・シャモー 3.5%

小麦ビールでおなじみのビール・デュ・シャモー♪みずみずしい味わいと酸味が特徴の白ビールだ！前回同様レンピは変わらず、モルトは小麦麦芽 100%、ホップにはミントや花、ハーブの香りと緑茶のような渋みのあるソプリン、そして花やハーブ、フルーツの香りを持つトラディションの 2 種類のアロマホップを使用！泡がクリーミーで、優しく舌にまとわりつくようみずみずしいエキスが何とも言えなく美味しい！酵母はラボに保存をしているピジョンネールの蔵の培養酵母を使用。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① ビール用酵母の培養容器

前回、ピジョンネールが今年新しく酵母を自社培養できる Oeuf a Levure (ウッフ・ア・ルヴュール) というタンクを購入したと説明したが、これが実際のタンクだ。(写真①) 見た目はどこかバイオダイナミの卵型タンクに似ている。この中にラボで培養した酵母を入れて自家培養するのだが、実際は一度ビールの発酵に使ってしまうと、酵母はその時点で他の多くのバクテリアや酵母が発酵中に混ざってしまうので、せいぜい回収し再度タンクの中で培養したとしても 1 回くらい…数回使うと、もうラボで保管した純粋培養の

セレクション酵母とは全く異なる性質の酵母になってしまうとのこと。ピジョンネールも最初は酵母の自家培養を期待して購入したが、今はむしろラボの純粋培養酵母を保管するタンクとして使用している。ルードヴィック曰く「蔵のセレクション培養酵母は、かつて近所のラボに管理を依頼していたが、現在はより管理レベル高いベルギーの専門のラボに依頼している。そうすると、夏の繁忙期はノンストップでブラッサーージュしているので、特にロワレットは酵母がいくらあっても足りず、その都度ベルギーに酵母の郵送を頼んでいる暇がない。そういう時にこのタンクがあると、一度に大量の酵母を注文しタンクの中に保存できるので、好きな時に新鮮な酵母を取り出すことができる」というメリットがあるそうだ。

次は生ホップの写真。(写真②) ブラッセリー内には4畳一間くらいの冷蔵庫があり、そこに真空パックにされた生ホップが保存されている。経費を考えればフレッシュの生ホップよりもペレット状の固形ホップの方が安価で保存も楽なのだが、ルードヴィック曰く、生ホップの方が圧倒的に香りと苦みの質が良いのだそうだ。かつて立ち上げ当初は、ビオの生ホップは数種類に限られていて、ホップ選びに苦労したそうだが、今はビオを求める時代の流れもあって、多種多様なホップが手に入るようだ。だが、近年悪天候によるホップの不作がヨーロッパを中心に広がっていて、生ホップが本当に入手しづらくなっている。将来のホップ不足に備えて、「今、ほんの趣味の範囲だが、ホップの自家栽培ができないか、数種類のホップを醸造所の空き地に試験的に植えている。もし、ホップが安定的に育つ環境が確認できれば、将来的にホップを自家栽培してみたい」と彼らは思っている。現在は2人でビール製造に追われているため、直ぐには難しいかもしれないが、将来的にはぜひ彼らの自家栽培ホップでつくったビールを飲んでみたいものだ！



写真② 保存されていた生ホップ

(2017.1.6&2.8.ブラッセリー突撃訪問より)