

## ～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

### 新着ビール3種類♪

#### ビエール・ブランシュ ビエール・デュ・シャモー 3.5%

小麦ビールでおなじみのビエール・デュ・シャモー♪前回入荷したシャモーと材料、製造方法は全く同じだが、前回よりも味わいがよりクリアで、メリハリの効いた爽快なビールに仕上がっている！最初のアロマは、ホップのトラディション由来の柑橘系のフルーツや白い花の香りがあり、余韻にはソブリンの特徴であるハーブやお茶の香りがはっきり残る！冷えが甘くても味わいに清涼感があるおかげで、グビグビと行けてしまう！前回同様に、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。

#### ビエール・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♪ルードヴィック曰く、2017年に温度コントロール付きの新しいブラッサージュが導入されてから品質が格段に安定したとのこと！前回と変わらずアロマホップには、清涼感のある香りを持ったアルザス産のストリスルシュパルト 55%、ビターホップには苦み含有量の多いイギリス産ブリュワーズ・ゴールド 45%を使用！ロワレットのホップに関しては、昔から付き合いの長い強力な伝手があり、どうやら仕入れが困難な状況でも安定して手に入れられるようだ！味わいは、前回よりも爽やかかつエレガントという印象！泡立ちも良く、のど越し、酸味の刺激、後を引く余韻の残り方、全てにおいてパーフェクト！

#### ビエール・アンブレ ピュアモルト サラマンドル 6.5%

今年も前年に続きヨーロッパのホップの不作が続いたため供給が足りず、特にサラマンドルに使用される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。今回は、その中でもサラマンドルの香りに近いドイツ産のマグナムをアロマホップに、ビターホップはロワレット 7.5%にも使用されているイギリス産ブリュワーズ・ゴールドを使用！マグナムもカテゴリー的にはビターホップの部類だが、アロマもリンゴのような芳香があり、加えて、ブリュワーズ・ゴールドに足りない苦みをマグナムで補っている。味わい的には、苦みが後からじわっと上がってくるところはいつものサラマンドルだが、今回はハーブや薬草のフレーバーが強く、より大人なビールという印象！とにかく試飲だけでも、これを口に含んでいると何かお肉が食べたくなる不思議なビールだ！こちらもピジョンネールの蔵の培養酵母を使用。

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今回は雪の中での訪問♪外の気温が氷点下を下回る中、ピジョンネールが密かに計画しているプロジェクトの一部を見せてくれた。(写真①)ここはピジョンネールのブラッセリーの裏庭。雪の地面に木の杭がいくつも刺さっているのが見えるが、ルードヴィックは今年ここにホップを植えたのだそう！昨今のホップ不足に対応するための策なのだが、とりあえずは試験的に50ほどの苗を植樹したとのこと。ホップの種類はナゲット、ザーツ、シュパルトなど、主にサラマンドルに使用する品種だ。ロワレットに使用するストリスルシュパルトやブリュワーズ・ゴールドは伝手があ



写真① 裏庭のホップ畑

るので今のところは問題がないが、一方で、シャモーやサラマンドルなど年に数回しか仕込まないビールのホップが今本当に入手困難な状況下にある。その原因は、近年ドイツ、イギリスで続いたホップの不作もあるが、それに加えて今フランスでは各地でマイクロブルワリーブームが熱を帯びていて、その需要に供給が追いついていない状況が続いているのだそうだ。幸いピジョンネールには自前の冷蔵室があるので、このように大量に先買してある程度ストックすることができるが、(写真②) つい最近出てきたようなマイクロブルワリーは、フリーズドライや固形のホップはおろか、彼らにほとんど品種の選択の余地がない厳しい状況にあるのだそうだ。ルードヴィック曰く、ホップはア



写真② 冷蔵室で貯蔵しているホップ

サ科のツル性多年草で、笹の葉のように一度根付くと根がどんどん拡張したくさんのツルを出してくれるため、サラマンドルを仕込む分くらいであれば、50ほどの苗でもホップは十分足りるそうだ。「ホップを育てることはそんなに難しいことではない。現にブラッセリーのまわりには毎年ホップを実らす野生の苗が数本ある。問題は、生ホップの保存だ！」

ルードヴィック曰く、収穫した生のホップは普通のお花同様に痛みが早く、ビールのホップとして活かすには、収穫してすぐに乾燥させなければならず、その工程が一番大変なのだとのこと。収穫しすぐにホップを30~40度の温度の鉄板の上で暖め、6時間かけて一気に乾燥させなければ、すぐにホップは色が褐色化し品質が格段に落ちてしまうらしく、その鉄板を温める際に使用するガスの消費量が半端ないそうだ。「我々のようなマイクロブルワリーの規模では、ホップを乾燥させるコストの方がビールよりも高くなってしまいが、将来的なホップ不足に備えて今から何かしらのアクションを起こさなければならない！」

今年の彼らの抱負は自前のホップ作りで、これが成功して将来的には大麦も作付けすれば、完全自前のナチュラルビールのでは！？と内心期待をしたが、今のところ大麦まで手が回らないのでその予定はないそうだ。

とにかく自前のホップで造られたビールの味わいが楽しみでならない！(今とどのくらい味が違うのだろう!?)

(2017.1.6&2.8.ブラッセリー突撃訪問より)

※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