

## ～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2種類♪

#### ユヌ・ビエール・ナッシュ 5.0%

今回新しくリリースする白ビール！このビールをつくるきっかけは、ルードヴィックやステファンと仲が良いロワールのヴィニョロンたちが収穫期間中に気軽に喉を潤すビールを求めていることから始まった。通常ヴィニョロンたちは収穫中に飲むビールとしてロワレットの生樽を注文するが、彼らからビエール・デュ・シャモーより飲みごたえがあり、ロワレットより軽快で清涼感のある中間のビールが飲みたいというリクエストがあり、このビエール・ナッシュが開発された。ルードヴィックとステファンのこだわりは、清涼感のある優しい味わいと生ビールのような滑らかな質感。彼らは、昔の収穫者が水代わりに Bernache（ベルナッシュ）と呼ばれる発酵中の白ワインを水で薄めた飲み物を収穫中にがぶ飲みしていたことをイメージしながら、ホップはシンプルにフローラルで清涼感を与えるアメリカ産のリーフホップ「パリサード」を100%使用し、さらに生ビールのような滑らかな質感をつくり出すためにモルトと小麦麦芽を半量ずつにし、口当たりの良い白ビールに仕上げた！

#### ピジョ・ノエル 8.5%

今年も、香り付けにスパイスやハーブを一切使わずホップとモルトの一本勝負で仕上げるピジョンネールのノエル・ビールがリリースされる！モルトとホップは前年と同じ比率で、製法も変わらないが、今年のピジョ・ノエルはいつもよりも香りがスパイシーで、中華の香辛料のような香りがあり食欲をそそる！泡立ちが繊細であることはさることながら、味わいはとてもフルーティで柔らかく、苦みも控えめでビールとは思えないほどジューシー！ルードヴィック曰く、食中だけではなくフォンダンショコラなどチョコレートを使ったデザートにも良く合うとのこと！

#### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① ステンレス製の煮沸槽(手前)と糖化槽(奥)

ここはピジョンネールのビール工房。(写真①) 2000Lのステンレスタンクが2つ並んでいるが、左手前が麦汁を煮沸槽、麦汁にホップをブレンドし煮沸するタンクだ。そして、その右奥がもろみをつくる糖化槽、砕いた麦芽をお湯に混ぜ、麦芽の酵素を働かせてデンプン、たんぱく質を分解し糖化させるタンクだ。ルードヴィック曰く、製造ペース的には、春夏の繁忙期はこの二つのタンクを毎日フル稼働し、秋冬の閑散期は二日おきにペースを落とし、同時にメンテナンスもこの時に行うそうだ。次に、これはタンクの自動温度調節パネルの写真。(写真②) 以前は、温度計を目で確認しながら手作業で温度調節をしていたため、同じキュヴェでもビールの味わいに微妙なニュアンスが出てしまっていたが、

温度管理をオートマチック化した現在は、味わいにばらつきがなく安定したビールを生産できるようになった。そして、これはビールの発酵カーヴの写真。(写真③) 大小7つのステンレスタンクが並んでいて中はどれも

発酵中のビールで一杯だった。ここで10日から最大5週間かけて発酵し各種ビールが造られる。

今回、新しくリリースする白ビール「ビール・ナッシュ」の情報を聞く上で、同じ白ビールであるビール・デュ・シャモーとの違いについても聞いてみた。まず大きな違いは、ビール・デュ・シャモーが小麦100%に対し、ビール・ナッシュは50%大麦麦芽が入っていること。白ビールは基本的に小麦麦芽がクリーミーな泡持ちとまろやかな味を生み出すが、大麦ビールと違い、使用の比率によって仕込みの難易度も変わってくるそうだ。ルードヴィック曰く、「小麦麦芽は大麦麦芽に比べ殻が薄いので、仕込みの際の一番の問題は、麦汁を煮出すときにフィルターが目詰まりを起こしやすいという欠点がある。ビール・ナッシュは、その点大麦麦芽がブレンドされているおかげで、大麦の殻がフィルタ



写真② タンクの温度調節パネル



写真③ 発酵槽の並ぶカーヴ

ー代わりとなり目詰まりが起こりにくいがビール・デュ・シャモーは小麦100%のため、そうはいかない。他の大麦ビールと同じ方法で仕込むと、フィルターの際に確実に目詰まりを起こす。糖化の時間を長くすることによってたんぱく質の生成を減らし、目詰まりを防ぐという方法もあるが、一方で糖化をしすぎるとクリーミーな泡立ちはなくなり酸味の強いビールになってしまう。自分たちにとって実はビール・デュ・シャモーの仕込みが一番難しい！」と。ビール・デュ・シャモーは、最終的に目詰まりの問題はお湯の量を多めにし、薄めることで解決。泡立ちと酸味のバランスは、糖化の実験を半年以上重ねて今の塩梅に持って行ったのだそうだ。

アルコール度数3.5%と一番軽やかでみずみずしいビール・デュ・シャモーが、まさか一番仕込むのが難しいとは！今回リリースする「ビール・ナッシュ」のおかげで、ビール・デュ・シャモーについてもまた勉強になった！

(2018.9.21.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