

～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100%で仕込んだビエール・デュ・シャモー。前回入荷したシャモーと原料、製造方法は全く同じ。味わいもフルーティーで柑橘のような爽やかな酸のある口当たり滑らかなビールに仕上がっている！いつものようにホップはトラディションとソブリンだが、今回のビールはトラディションを少し多めに入れている。そのためかトラディション由来の柑橘系のフルーツや白い花の香が華やかで、苦みも少なく清涼感が前面に出ていてとても飲みやすい！小麦ビールの特徴である爽やかな酸味がイイ感じで食欲をそそる！アペリティフにピッタリのビールだ！

ビエール・アンブレ ピュアモルト サラマンドル 6.5%

本来であればアロマホップにスマラグドを使用したいのだが、2018年も前年に続きヨーロッパのホップの不作が続き供給が足りないため、前回同様サラマンドルの香りに近いチェコ産のザーツとドイツ産のオパールを使用している。ビターホップも前年同様イギリス産のナゲットを使用。ただ、ルドヴィック曰く、ナゲットは苦みがかなり強いので、前回よりも加える量を1割ほど減らしてマイルドに仕上げているとのこと！確かに、味わいはいつものサラマンドルよりもフルーティー！柑橘系果物の清涼感の中にハーブなどのグラッシーな苦味が優しく折り重なったような絶妙なハーモニーがあり、余韻に官能的なハーブのフレーバーが長く残る！

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=琥珀色のロワレット♪前回と同じくアロマホップには、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%を使用している。モルトの配合も前回同様だが、ルドヴィック曰く、夏は琥珀色とコクの素となるミュンヘンモルトを冬よりも若干減らし清涼感を出すなど、季節に応じて微量ながらも変化を加えているようだ！味わいは、前回と全く同じづくりだが、今回のロワレット7.5%は白コショウの香りが控えめで、口に含む香ばしいフレーバーが際立っている印象がある！いつもながら泡立ち、酸味の刺激、後を引く余韻の残り方はパーフェクトだ！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① ピジョンネールの倉庫

今回は年明け早々の訪問♪これはピジョンネールのビール倉庫の写真だ。(写真①) 訪問した時はちょうど瓶詰の最中だった。この2段に重ねられているビールは全てロワレット5.5%。ルドヴィックが言うには、これは全て当日の朝瓶詰めしたもので、まだ3分の1も終わっていないとのこと。その日の夜には瓶詰を終えるそうだが、その時はこの空いているスペースが一杯になるそうだ！(写真②)でも、そのストックも週末には全部空になる。「外国の大口の注文が入ったのか？」と彼に聞いてみると、実際はそうではなく、これら全てがフランス国内の注文だとのこと。

ご存知のようにフランスは、クリスマスは一般的に家族で過ごす日本のお正月のような雰囲気があり、そして大晦日は友人たちと外でわいわい賑やかに過ごすことが多い。彼が言うに、大晦日はお祭り気分で、外でビールを消費する人が多く、年明けには、取引先のほとんどのレストランのビールストックがなくなってしまうため、注文が殺到するのだそうだ。彼らは毎年12月から1月初めまで休みなくフル稼働で働き、クリスマスバカンスはこの瓶詰めが終わったあとにゆっくり取るのだそうだ！

ルドヴィックと写るこの小瓶のビール、La Beenouze という実験的につくった新しいビールだ！（写真③）このラ・ビーノーズ、ハチの絵がラベルに描かれているように、ハチミツがビールに入っている！と言っても、ハチミツは甘味料としてではなく、



写真② 倉庫内の空きスペース



写真③ ハチミツを使用した新作「ビーノーズ」

瓶内二次発酵に使うサトウキビのショ糖の代わりに使用している。ベースのビールはロワレット 5.5%。これを作るきっかけは、近くに養蜂場の知人がいて、彼とハチミツのお酒の話をしていた時にアイデアが浮かんだそうだ！養蜂場のオーナーはロワレット 5.5%が好きということで、とりあえず今は彼のためだけにラ・ビーノーズを少量仕込んでいる。彼らは、松のハチミツやアカシア、はたまた蕎麦の花のハチミツなどいくつかショ糖に試してみたが、一番ハチミツの香りが少なかったのがアカシアの花で、松や蕎麦の花はビールにハチミツ独特の香りが付くようだ。ルドヴィック曰く、「もちろん、普段ショ糖には BIO のサトウキビの砂糖を使っているが、もし、サトウキビの代わりに地元のハチミツを使えたらよりビールがナチュラルで最高だと思う。だが、コストや品質、味わいの安定を考えるとまだまだ試行錯誤が必要だ。」と、正式な製品化までにはまだ時間がかかりそうだ。

果たしてどんな味わいなのだろう…今から楽しみだ！（2019.1.3.ブラッセリー突撃訪問より）

果たしてどんな味わいなのだろう…今から楽しみだ！（2019.1.3.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