

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°11 ドメーヌ・デュ・フォール・マネル

生産地方：カルヴァドス

新着3種類♪

シードル・デュ・フォールマネル シレックス 2017（中辛口）

ジュリアン曰く、2017年は豊作で、大部分のリンゴはカルヴァドスに使用し、リンゴの中でも特に状態の良い品種をセレクトしてシードルをつくったとのこと！今回のシレックスには、フルーティーで香りのよい晩熟品種ジョリルージュ 50%、グワンダンヌ 30%、そして、苦みと酸が特徴の早熟品種ビスケ 10%、ドメーヌ 10%がアッサンブラージュされている！実際のアルコール度数は 4.5%だが、この年はリンゴがしっかりと完熟したため、ジュースを搾った発酵前の潜在アルコール度数は 7.5%とリッチで、いつもよりも味わいにボリュームとストラクチャーを感じる！余韻に長く残る上品なメイプルシロップのようなフレーバーが何とも心地よく、食中はもちろんアペリティフやデザートにもピッタリなシードルだ！

シードル・デュ・フォールマネル アルジル 2017（中甘口）

2017年は豊作だったため、甘みの強いサンマルタン 60%と、甘み、苦み、酸味のバランスの良いムーランナヴァン 20%、ノエルデシャン 20%がアッサンブラージュされている！ジュリアン曰く、収穫したリンゴは果汁を多く含み傷みやすかったため、今回は蔵付き酵母の影響がある屋根裏干しはせず、木箱での野外干しでリンゴのフレッシュさやフルーティーさを生かした造りにしたとのこと。味わいは、まるで微発泡したピュアな完熟リンゴジュースを飲んでいるような上品な優しさがあり、清涼感のあるミネラルも心地よい！

シードル・ブリュット パー・ナチュラル 2017（辛口）

パー・ナチュラルのコンセプトは、かつてジュリアンが子供の頃に食卓で大人が飲んでいた昔ながらのシードルだ！ジュリアン曰く、かつてシードルは瓶詰めすること自体が珍しく、主に小樽で仕込んでいたそうで、発酵したてのシードルはジュースのような感覚で子供も飲めるが、発酵の最後の方は辛口が進んでビールのような大人好みな味わいに仕上がり、各家庭でそれを食卓で供するのが通例だったのだそうだ。その大人が楽しむ発酵最後のシードルを再現したのがこのパー・ナチュラル！2017年は、メインとなる早熟品種のドメーヌが不作だったので 20%しか入っておらず、その代わりに甘みが強く癖のある、晩熟品種のポードシャン 25%、クロルノー 25%、ドゥースモワンヌ 25%を主体に、最後にアクセントとして酸味の強烈なランボーを 5%加え仕上げています。味わいは複雑で滋味深く、残糖が 20 g/L あるが、それを感じさせないタイトでストラクチャーのあるブリュットな味わいは、魚でも肉でも両方いける！

ミレジム情報 当主「ジュリアン・フレモン」のコメント

2017年は、2015年同様にリンゴが豊作の年だった！一方、洋ナシは隔年結果の影響で不作の年だった。（2016年は洋ナシが豊作、リンゴが不作の年だった）。冬は比較的暖冬で雨が多かった。春のスタートの気温も高く天候にも恵まれ、4月中旬には一番早熟のドメーヌ品種が2週間早く花を咲かせた。2017年は早熟の年と思いきや、4月終わりから5月初めにかけて突然気温がマイナス6度まで下がる霜に見舞われた。春一番を告げたドメーヌ品種はほぼ全滅…。だが、その他の品種は幸いまだ開花が訪れていなかったおかげで、霜を逃れることができた。それでも、霜のインパクトにより全体的に開花の時期がずれ、結局成長サイクルは例年並みに戻った。その後は、7月終わりまで雨の降らない乾燥した日が続いた。途中夏の水不足が心配された。だが、8月に入り定期的に雨が降ってくれたおかげでリンゴは息を吹き返した。そのまま秋に入ってもリンゴは順調に育ち、最終的に果汁を多く含む完熟したリンゴを収穫することができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① クリスマス翌日に収穫したリンゴ

新年早々の初訪問♪1月2日の訪問だったので迷惑かと思いきや、何てことない、休みは元旦だけで普通に仕事が始まっていた。

これは2018年の12月に収穫したリンゴの写真。(写真①) ジュリアン曰く、2018年はとても変わった天候で、10月の収穫時は通常寒さが訪れるのだが、去年は全く気温が下がらず、早熟品種のリンゴは腐敗が早く大変だったとのこと。一方で、晩熟品種は、11月に急に寒さが訪れたため、リンゴの成熟を待てるだけ待った末、最後の収穫日がクリスマス後だったそうだ！そして、この写真のリンゴはクリスマスの翌日に収穫したもので、手前にある赤黄色のリンゴはジュリエナと呼ばれる食用品種。甘さが特徴の晩熟品種だ。普段は大きさがこれの1・

5倍はあるのだが、去年は夏から冬にかけて常に水不足だったため形が小さいそうだ。その隣にある黄色いリンゴはルネマルタンというシードル用の品種。酸味の強いのが特徴だ。このルネマルタンを試食させてもらったが、かじったとたん想像を超える酸っぱさに背筋が震えた！（レモンのような酸）だが、ジュリアン曰く、このルネマルタンもいつもより実が小さく凝縮しているので、例年よりも甘味を感じるとのこと。そして奥中央小ぶりの赤いリンゴがサンマルタンという品種。このサンマルタンは甘みと渋みが特徴で、主にアルジルに使われることが多い。これらはもうすでに1週間木箱に入れて天日干ししていて、これから屋根裏部屋に運ばれる。

これはフォールマネルのリンゴの樹の写真で。(写真②) まだ20年くらいの若樹だ。ジュリアン曰く、カルヴァドス地方は柔らかい土の層が厚く、リンゴの樹がしっかりと横に根を張って伸びるまでに最低30年はかかるのだそうだ。それまでの間は木の周りに支えとなる補助の鉄格子を巻いて支えるのが、いわゆる Haute tige (オー・ティー・ジュ) と呼ばれる伝統的な立木仕立てだ。ノルマンディーは風が強く、時に嵐によってこのように木が倒れてしまうことがある。



写真② 樹齢20年程の若樹

この写真は樹齢が60年のリンゴの樹の写真。(写真③) このリンゴの木も若樹の時に嵐によって傾いてしまったが、支え棒によって保ちながら年月を経て、今は支えなしで立っている。



写真③ 樹齢60年程の樹

だが、写真を見ると分かるように、傾きの反対側の枝は全て折れてなくなっている。ジュリアン曰く、一度傾いてしまうと、リンゴが豊作の年の場合、反対側がリンゴの重さに耐えきれず枝ごと折れてしまうことが良くあるのだそうだ。「Haute tigeの仕立ての難しいところは、リンゴの樹木を30年かけていかに真っすぐに育てるかということ」。真っすぐに育つと、両側のバランスがよいため、豊作の年にも枝に過度な負担がかからないのだそうだ。

長い年月をかけて真っすぐバランスよく育てることの難しさや苦勞を学んだ訪問となった。(人間も同じ気がする…)

(2019.1.2.ドメーヌ突撃訪問より)

※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