

## ～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

### ◆VCN°48 レ・カプリアード

生産地方：ロワール

### 新着ワイン3種類♪

#### メトード・アンセストラル ペット・セック 2017 (白泡)

2017年は春の遅霜の被害でブドウの収量は60%減…。特にシュナンが大きく被害に遭ったため、ムニユピノの割合が60%と相対的に増えている。(前年の割合はシュナン40%、シャルドネ30%、ムニユピノ30%)。ガス圧は3.6気圧と前年の5.1気圧よりも低く、口当たりはとても優しい。だが一方で、アルコール度数は前年よりも高くよりドライに仕上がっているの、全体的には切れ味鋭くよりドライな印象がある！余韻に残る塩気のある酸も心地よく、アペリティフはもちろん、前菜など食事のスターターなどにピッタリなワインだ！

#### メトード・アンセストラル ペット・セック 2017 (ロゼ泡)

今回初リリースとなるペット・セックのロゼ♪春の遅霜の影響もあって、カベルネフランやピノノワールなど収量の確保できだブドウをかき集めてつくり上げた！基本的にはピエージュ・ア・フィュー ロゼと同じブドウなので、場合によってはピエージュ・ア・フィューとしてのリリースもあり得るのだが、今回はペット・セックでリリースすることに決めた。パスカル曰く、判断の基準は分析数値ではなくテイスティングによるとのこと。今回のペット・セックは分析上残糖が21g/Lあり、前年のピエージュ・ア・フィュー ロゼの残糖25g/Lに近い数値があるが、パスカルとモーズのテイスティングでは、例年のピエージュ・ア・フィューよりも味わいがドライに感じるとのこと。今回ペット・セックとしてリリースすることに決めたそうだ。ガス圧は2.6気圧と優しく、味わいも爽やかかつフルーティーで、ほのかに甘いイチゴキャンディーのようなエキスとタイトな酸、硬質なミネラルとのバランスがとても良い！アペリティフや前菜はもちろん、デザートにもピッタリなワインだ！

#### メトード・アンセストラル ラ・ビュル・ルージュ 2017 (赤泡)

果肉の赤い Teinturier (タンチュリエ) のガメイでつくるラ・ビュル・ルージュ。2017年は、春の遅霜の影響でタンチュリエのガメイの収量が少なかったため、補填のためコーを50%アッサンブラージュしている。ガス圧は5.8気圧、残糖は15g/Lと今までのラ・ビュル・ルージュの中で最もドライな仕上がり！「コーが入っている分、味わいはより Vineux (赤ワインらしく) に仕上がっている！」とパスカルが言うように、ワインはタイトで滋味あふれる複雑味がアクセントにあり、今までよりもかなり洗練された大人な味わいだ！アペリティフはもちろん、食中にもぜひ合わせてもらいたいワインだ！

#### ミレジム情報 当主パスカル・ポテール&モーズ・ガドゥウッシュのコメント

2017年は、春の遅霜とミルデュー、そして夏の猛暑に見舞われた年。冬は暖冬で春の芽吹きは早かった。4月末に遅霜。20%~40%の被害があり、特に白品種のダメージが大きかった。その後、5月にミルデューの猛威。開花は比較的順調だった。夏は猛暑で乾燥していた。収穫日は例年とほぼ同じで、赤のタンチュリエが1週間早かった。

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① まるで素焼きの壺。その正体は？！

この写真何だと思えます？（写真①）実はこれ、洋ナシの滓なのです！パスカルは去年から試験的にポワレづくりにチャレンジしている。近年続くブドウの不作により、彼はブドウに代わる泡として今洋ナシのポワレに注目している。今回まだ泡の出来ていない瓶詰めしたばかりのポワレを飲ませてもらったが、さすがはパスカル！泡のスペシャリストだけあって、彼のつくるポワレはピュアで上品に洗練された味わいがある！ブラインドだとブドウからつくった上品なペティアンと勘違いしてしまいそうなくらい、味わいが洗練されていてとても興味深い！今回仕込んだ量は150Lとまだ少ないが、今後少しずつ増やして製品化する予定だ。ちなみに、この洋ナシの滓だが、50L 搾れる小さなブヌマ

ティック式のプレスで絞り終わった果肉を取り除いたもので、パスカル曰く、压榨後搾り滓を取り除こうとしたら、プレス機の型をそのまま取ったように固まった滓が抜けたので、崩さずにそのまま放置することにしたそうだ。茶色の色は果肉が酸化してできたもので、見た目はまるで素焼きの壺みたい！

次に、瓶詰めしたばかりの2018年ワインを試飲するためにカーヴへ移動。2018年のブドウは早熟で、発酵に勢いがあったこともあり、瓶詰めしてまだ3ヶ月も経っていないが、もうすでにしっかりと泡ができてきているとのこと。パスカルが泡を確認するために、横に寝かせて瓶熟中のペット・セック白を手に取り、おもむろに瓶を振り始めた。（写真②）あ～、せっかく澱が落ちて透明だった瓶が見る見るうちに濁っていく…。「ほら、瓶を振ってこのように瓶口に泡が出ているということは、もうすでに泡が出来上がっている証拠だ！」と彼は瓶口を見せてくれた。確かに、ワインを振った後の瓶首のまわりには白い泡が立っている。彼が言うには、泡が出来ていないと、このように振っても泡が立たないそうだ。また、パスカルくらいのレベルになると、泡の大きさや泡立ちの高さによって、実際のペティアンの気圧の強さや泡の細かさも微妙に判断できるというから驚きだ！彼らが日頃瓶内二次発酵の泡のチェックをする時は、いちいち栓を開けてチェックするのではなく、このように瓶を軽く振って泡の立ち具合を見ているのだそうだ。



写真② 瓶を軽く振り泡の立ち具合を確認

彼が長年の手仕事で培った感覚は、もはや神業レベルだ。まるでボトルの中の泡と対話しているかのような姿にグッとくる訪問となった。（2019.1.31.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