

～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

新着ビール情報

ピジョ・ノエル (8.5%)

設立当初から取引先や愛好家だけに限定してつくっていた、「ピジョンネール秘蔵のクリスマスビール」が初リリース！彼らのノエルビールは、香り付けにシナモンやコーリアンダーなどのスパイスやハーブを一切使用せず、ホップとモルトだけでつくる非常にシンプルなスタイル。

ベースとなるピルスモルトに、褐色の色合いと芳醇な味わい、厚みのあるコク、香ばしい香りを与えるために3種類のスペシャルモルトを加え、ホップはビターホップを一切使わず、3種類のアロマホップでスパイスの代わりとなる華やかな香りを演出する！（ホップはもちろん生ホップで、粉碎し固めたペレットではない）彼らのこだわりは、ロワレット同様あくまでもモルトとホップだけでノエルビールの複雑な味わいを出すことで、ベースの素材にこだわる分余計な味付けは一切しない！また、ブラッサージュの際、味わい重厚な一般的なノエルビールとは逆の発想で、醗の温度を65℃と温度を低めに保ち、ビールの残糖になるデキストリン（酵母がアルコール分解できない多糖類）をなるべく作らず、アルコール分解できる麦芽糖を多く生成することによって、後味がすっきりドライで飲み飽きないビールに仕上げている！それでいて、ビールにしっかりとした味わいが感じられるのは、品質の良いモルトを贅沢に使用している証拠！ごまかしの一切ないナチュラルでモルティなノエルビールだ！

※醗の温度が高いと、デキストリンが多く生成され、そのデキストリンが発酵されず糖としてビールに残り、味わいに厚みが出るが、ともしれば重たく、クドイ味わいになる場合もある

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

日本初リリースのピジョ・ノエル！12月だけの期間限定ビールゆえに、ピジョンネールのようなマイクロブリュワリーではたった1回きり、しかも他のビールに比べて製造に日数を要し、タンクの容量も限られているので、毎年数量限定で予約受注がある分しかつくらない。今回は初めてということもあり、数が限られている中無理を言って優先的に分けてもらった♪クリスマスビールなのに予約締切りが8月終わり、最初は「真夏にクリスマスのビールを考えなければならないのか・・・」と困惑もあったが、でも彼らの立場からすれば、仕込みから瓶詰め、そして瓶内発酵が落ち着くまで約2ヶ月要することを逆算すると、確かに夏の終わりまでに受注を取らないと12月までに間に合わないのかもしれない。

今月の11月1日に念願の新しい2000Lのブラッサージュタンクと同容量のフィルタータンク、そして温度制御装置を導入したルドヴィックとステファン。今まで使用していた旧タンクは、新しいタンクの半分の容量で、供給を満たすために春から夏は休むことなく毎日稼働しなければならなかったそうだ。また、ブラッサージュもフィルターも1回1回同じタンクで行い、時間と手間がかかった。ルドヴィック曰く、新設備を導入して一番変わったところは、時間の短縮と温度コントロールの正確さ。1回の製造時間はそれほど変わらないが、今までよりも倍の量が生産でき、しかもブラッサージュタンクの中で温度を正確に調節できるので、前のように別のタンクでお湯を沸かして、ブラッサージュタンクに付け加えるという様な二度手間を踏む必要がなく、作業効率が大幅に上がったとのこと。

今は時期は未定だが、近い将来新しく黒ビールをつくらうと考えている！ただ、黒ビールといっても重厚なものではなく、あくまでも芳醇で飲み口がすっきりとした「麦のペティアンナチュラル」というスタイルは変わらないようだ！

(2014.11.7.のブラッセリー突撃訪問より)