

～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 1 種類♪

ピジョ・ノエル 8.5% (ブラウン・エール)

設立当初から取引先や愛好家限定に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去年に引き続き今年もリリース決定！去年同様に、香り付けにシナモンやコリアンダーなどのスパイスやハーブを一切使用せず、3種類のホップと3種類のモルトだけ組み合わせてシンプルに仕上げた。また、ブラッサーージュの際、もろみの温度を65℃と少し低めに保ち、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！（一般的なクリスマスビールは、デキストリンが多く味わいが重たい場合が多い）。ルドヴィック曰く、今年から醸造施設を一新し、自動温度管理システム付の密閉タンクひとつでブラッサーージュからホップの煮沸までできるようになったおかげで（以前は二つのタンクが必要だった）、ノエルビールの命でもある華やかなアロマを封じ込めることに成功したとのこと！確かに、今年のピジョ・ノエルは、ナッツやコーヒー豆の香りではなくオレンジピールやヴェルヴェンヌなど清涼感溢れる香りが華やか！ちなみに、ピジョ・ノエルは、ロワレットとは異なり、気が抜けると苦みが増してくるので、開けたら早めに飲み切った方が良さそうだ！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

ピジョ・ノエルはブラッサーージュに1ヶ月近く要するため、タンクが一つしかないマイクロブリュワリーの彼らは、その間メインのロワレットの仕込みは大幅に制限される。そのため、春から夏の繁忙期はもちろん仕込むことができず、一方で、クリスマス前に納品するためには最低2ヶ月の準備が必要なため、仕込みのタイミングは結局9月の1ヶ月間しかなく、とてもタイトだ！でも、彼らにとってピジョ・ノエルは年に一回のお祭りのビール！この間は、たとえロワレットの売れ行きが好調でも、出荷を制限しピジョ・ノエルの仕込みを優先するのだそうだ！

ちなみに、クリスマスビールがどのようにして生まれたのか？今回ルドヴィックに由来を聞いてみた♪クリスマスビールは、その昔まだ穀物の貯蔵技術が発達していなかった頃、毎年秋の大麦の収穫の前に、新しい麦の貯蔵スペースを空けるために、残っている全ての大麦とホップを使って仕込んでいたビールが起源で、「10月のビール」と呼ばれていたそうだ。残った全ての大麦とホップを使用していることから、香りが高く味わいは重厚で苦みの強い。いつしか取引先、従業員、友人、家族へのクリスマスプレゼントとして振舞われるようになり、その後商品化し、広まっていったそうだ！

。（2015.10.6.ブラッセリー突撃訪問より）