

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°51 ブラッセリー・ド・ラ・ピジョネル

生産地方：ロワール

新着ビール情報

ロワレット 5.5%

アペリティフから食中までオールマイティーにこなせる、まさにブラッセリーの顔！泡立ちは炭酸ガス入りのビールのようにダイレクトではなく、口の中で徐々に開いていくような瓶内発酵ならではの上品さがある！爽やかで芳醇なコクの後ろにある控えめな酸とハーブのような苦みがやさしい泡立ちとみごとに同調する！キンキンに冷やして飲むのも良いが、口当たりがまるやかな分、少し高めの温度で飲んでも十分いける！

ロワレット 7.5%

食事に合わせて飲むビールとしてつくられたビエール・アンブレ！泡立ちが良く、味わいは豊潤でキレがあり、力強さがある！5.5%に比べ、コクがあり味わい深いので、どちらかと言えば冬向きの気もするが、根強いファンの方たちは5.5%には目もくれず、いつも7.5%愛飲している！内臓系の料理や脂身のある肉料理との相性抜群！

サラマンドル 6.5%

アロマホップは、前回同様に清涼感のあるイギリス産シュパルトとフローラルな香りを持つドイツ産スマラグド、ビターホップは苦みの強いイギリス産ナゲッツを使用！今回のサラマンドルは、前回よりもナゲッツの量を10%減らし、苦みを少し押さえている！ルードヴィック曰く、これからこの味わいがサラマンドルのスタンダードとなるとのこと！ナゲッツは苦みの数値（アルファ）が高いが、実際感じる苦みは深く繊細で、後から余韻に向けてじわじわと上がってくる！味わいは、白桃やミント、山椒のような香りがあり華やかで、フレッシュな泡立ちとしっかりとしたコクがあり、余韻に薬草のような深く繊細な苦みが長く残る！この苦みが食欲をそそると同時に、内臓系の料理や肉料理の脂っこさをきれいに流してくれる！

ビエール・デュ・シャモー 3.5%

今回リリースするシャモーのホップは、前回同様にスパイシーな香りのハラタウ、繊細で上品な香りを持つアルザス産トラディションを使用！トラディションは、ホップの花の摘みたてをそのままフリーズドライにしているので、色はほぼ原形のまま鮮やかなライトグリーンを保っている。常温で保存するとすぐ酸化し風味が落ちてしまうので、温度を4度に保った冷蔵庫でしっかり保存している。それだけ繊細なコストのかかるホップだがとてもアロマティックで、ビールにユーカリやミント、柑橘系の爽やかな香りのアクセント与える！やさしい柑橘系のほろ苦さとミントのような清涼感が心地よく、軽やかな泡立ちが喉をスッと通り抜ける！夏の暑い日にグビッと一杯喉を潤したくなるビールだ！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

ビールの品質を一定に保つ最も重要な工程のひとつに、麦汁をつくるブラッサージュがあるが、今年の春に念願であった自動温度管理システムを新しく導入したことにより、ブラッサージュがより正確にコントロールできるようになった！「麦汁はワインで言うブドウの果汁の部分！ここがしっかりと初めて良い発酵、良い品質につながる！」と言う彼。以前ブラッサージュを行う時は全て手動で、温度を60℃で2時間保つ場合でも、お湯を付け足しながら大体60℃前後に温度を保てるよう常に温度計の前に付きっきりというとても原始的な方法を取っていた。だが、今はプログラミングの設定ひとつで全て自動的に温度コントロールができるようになり、以前よりもビールの品質に安定感が増したそうだ！

また、去年の11月に、今までの倍の容量がある2000Lのブラッセリータンクと煮沸用のタンクを新設して稼働効率を上げた！夏の繁忙期を終えたら、念願の黒ビールを仕込む予定だ！

(2015.6.11.のブラッセリー突撃訪問より)