

～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%

今年も愛好家限定にしかつからないピジョンネール秘蔵のクリスマスビールが日本でもリリースされます♪前年同様に、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の組み合わせでシンプルに仕上げています。今回は新たにアロマティックで苦みの比較的小さいシビリアホップを使用！またピジョ・ノエルはベースのピルスモルトに大麦を使用し、ミュンヘンモルト、カラヘルモルト、チョコレートモルトにライ麦を使用しており、あの芳醇なコクをすっきりとまとめる酸味はライ麦モルトから来ているのだ！ステファン曰く、今年のピジョ・ノエルは、コーヒー香がきれいにでていて、苦みも比較的抑えられた上品な味わいに仕上がっているとのこと！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

ピジョンネールが今年新しく酵母を自社培養できる「Oeuf a Levure（ウッフ・ア・ルヴュール）」という特性タンクを購入した！これは一度セクションした出芽酵母があれば、いくらでも純粋酵母を自社で培養できる優れものだ！去年までは、自分たちのところでつくったビールの出芽酵母を毎年ラボでセレクトしてもらい保管し、ビールをつくる時は、それを一回一回ラボから取り寄せて使用していた。もちろん、酵母なので年の初めにラボから取り寄せた酵母の澱を、ビールをつくるたびに使い続けることも可能ではあるが、使うたびにやはり少しずつ味わいが変わってきてしまうことから、品質を安定させるために必ず不純物の混ざっていないラボのセクション酵母をその都度取り寄せていた。だが、ステファン曰く、セクション酵母のネックは保管料と取り寄せ料が馬鹿にならないことだそう！しかも、一回に引き出せる酵母の量が限られているため、例えば夏の繁忙期など突発的に生産量を増やさなければならない時に対応ができなかったり、また麦汁の量に対し酵母が十分足りなかったために発酵の勢いが上がらずビールが失敗してしまったこともかつてあったそう。その点、今年はこの Oeuf a Levure を取り入れたおかげで、ビールの品質が格段に安定し、繁忙期の生産量にも対応できるようになったそう！彼曰く、最初の投資額は大きかったが、費用対効果を考えると十分にもとが取れているとのこと。ちなみに、やろうと思えば、このタンクでラボに頼らない色々な天然酵母の培養が可能なんだ！彼等もいつかは色々な種類の酵母を培養してみたいと思っているようだ！まだまだ面白いビールが飛び出してきそうなそんな予感がする！

(2016.11.10.ブラッセリー突撃訪問より)

※2016 年 9 月製造ロットから、生産者の品質判断により、すべての製品の賞味期限が「製造から 3 年」に変更されています