

つくりはシンプル&ナチュラル！まさに麦のペティアン・ナチュラル！

ルードヴィック&ステファン・アルドアン (ブラッセリー・ド・ラ・ピジョンネール)

生産地

ロワールの古城のひとつ、世界遺産であるシュノンソー城から南東に 15 kmほど下ったところにセール＝ラ＝ロンド村があり、その村のはずれにブラッセリー・ド・ラ・ピジョンネールがある。ブラッセリー周辺 10 km 以内には、ヴァンクүүл取扱いのトゥーレーヌ生産者、パスカル・ポテールやジョエル・クルトール、クロ・ロッシュ・ブランシュ、ノエラ・モロンタン等のドメーヌがある。ビールの水は、地下 176 m から掘り起こされたセール＝ラ＝ロンド村のアルカリ性の硬水を使用している。

歴史

現オーナーである兄ルードヴィック・アルドアンと弟ステファンは、2003 年に二人で現在のブラッセリーを立ち上げる。ビールの世界に係わる以前は、ルードヴィックは自動車工場で働き、ステファンはまだ学生だった。1996 年折しも不況の真っ只中、車の仕事に将来性を感じていなかったルードヴィックは、学校卒業から無職のままでいたステファンを誘い、手持ちの少ない資金でベルギービールをフランスに販売する会社を立ち上げる。最初は資金繰りが厳しかったため、ステファンがメインで、ルードヴィックは保険のため自動車工場を辞めずに仕事を掛け持ちで行っていた。この頃、彼らが仕入れていたビールは全てクラフトビール（小規模生産のビール）で、ブリュッセルのカンティヨンやエノー州のデュポンなどのビールを入れていた。2002 年、車の会社から整理解雇を受けたルードヴィックは、良い条件で退職金を得、その資金を元にブラッセリーの準備をする。そして、2003 年ステファンと一緒に念願のブラッセリー・ド・ラ・ピジョンネールを立ち上げる。

生産者

現在、ブラッセリーはルードヴィックと彼の妻、そしてステファンの 3 人で管理している。彼らの造るビールは上面発酵のエールスタイル。原料の大麦と小麦、ホップは 100%バイオロジック。酵母はブラッセリーオリジナルの培養酵母を使用。フィルター、パストリゼーション（低温殺菌）は一切なし。製造の工程で余計な手を加えず、原料のモルト（麦芽）を限りなくシンプルかつナチュラルにビールに仕上げることに心掛けています。ディーヴ・ブテイユなど、自然派ワインサロンに出展することが多く、自然派のヴィニョロン達からも絶大な支持を得ている。年間生産量は 10 万リットル。パリをはじめフランス全域の自然派ワインバー、レストラン、海外はアメリカ、カナダ、イギリス、イタリア、北欧、日本など着実に販路を広げている。

ちよつと言、独り言

ロワレット…自然派ワインの生産者の間では、あまりにも有名すぎて知らない者がいないくらい愛飲されているビールが、ついに日本に上陸する！ちなみに、ピジョンネールのビールの愛好家には、フレデリック・コサール、ティエリ・ピュズラ、ジャン・フォワヤールをはじめ、ルネモス、パスカル・ポテール、フィリップ・ヴァレット、フィリップ・ジャンボン、デコンブ、クリスチャン・ビネール、ブリュノ・デュシェーンなど他にもたくさん自然派ワイン生産者の名前が連なる。生産者だけではなく、パリでもヴェール・ヴォレやバラタン、セヴロ、シェ・ミッシェル、ラシーヌ、シャトーブリアン、セプティム他 80 以上のレストランや、カーヴ・デ・パピュー、カーヴ・オジェ、カーヴ・デュ・パンテオン、オー・ヌーヴォー・ネなど 40 以上のカーヴィストと取引がある。その他、フランス各地域の主な自然派レストラン、国外ではアメリカ、カナダ、イギリス、北欧、イタリア、スイスなどにも輸出しており、年間 10 万本という小さなパイを分け合っている！

麦芽とホップと水だけでつくるシンプルなエールビールをクリーミーな泡立ちの喉越し爽快なビールをつくり上げるルードヴィック&ステファン・アルドアン。フランス国内のみならず、お隣のビール大国ベルギー、ドイツを含め数多くのマイクロブルワリーがひしめく中、彼らのビールは、とりわけ自然派ワインの業界で絶大な支持を得ている！

ピジョンネールの愛好家であるティエリ・ピュズラは、彼らのビールの美味しさをずばり「酵母が活着しているから！」と答える！確かに、彼らのビールは、甘藷糖を添加しビールの泡を作るが、泡を作るのはあくまで一次発酵の酵母で、シャンパーニュのように甘藷糖の添加の際に新たに培養酵母を添加するということはない。さらに、二次発酵で泡が生成されてもデゴルジュマンをしないので、酵母は瓶内に澱となって残る。ビールの泡をつくるために途中甘藷糖を加えるにせよ、一次発酵の酵母をそのまま活かすというやり方は、どこかペティアン・ナチュラルに似ていて面白い！もしかしたらこの辺りが自然派ワイン愛好家に支持される理由なのか？この点について、直接ルードヴィックに聞いてみた！彼曰く「確かに、影響はある！」とのこと。ビール業とワイン業は畑が違うが、でも彼自身ペティアン・ナチュラルのエスプリに影響を受けた一人で、大のペティアン愛好家だ！

当時ブラッセリーを立ち上げる以前、彼と弟のステファンはパリを中心にベルギービールを販売する仕事をしてきた。彼らの仕入れていたビールは大手ではなく、ブリュッセルのカンティヨン醸造所やエノー州のデュボン醸造所などナチュラル思考のクラフトビールだった。クライアントは、当時から上記に挙げたようなナチュラルなビールに関心を持つレストランやカーヴィストがほとんどだった。販売先では、ビールを配達する際に、ついでの一杯としてワインを勧められることが多く、その時経験したワインほとんどが自然派ワインだった。そんな中、初めてクリスチャン・ショサールのヴヴレーのペティアン・ナチュラルを飲んだ時に、彼は大きな衝撃を受けたそうだ！

「いつかペティアン・ナチュラルのような自然なビールをつくってみたい！」この時点で、ペティアン・ナチュラルのエスプリが注入されたルードヴィック。麦芽やホップなどを全てビオにしたのも、麦汁を完全ノンフィルターにしたのもペティアン・ナチュラルを意識した結果だ。立上げ当時は、ナチュラルを極めようとカスティヨン醸造所のような天然酵母のランビックビールに何度か挑戦したことがあったそうだが、そもそも彼の求めているヴァン・ド・ソワフ的な味わいはそこになく、また蔵付き酵母の安定していない醸造所では発酵が難しく、ほとんどが失敗で終わったそうだ。

試行錯誤を繰り返す中で、シンプルかつナチュラルな方法で彼らが納得する味わいに辿りついたのが今のロワレットだ！ルードヴィックは言う、「ビールづくりはワインと違って、ミレジムによって根本の味わいが左右されることはない。味わいを人の手でコントロールできる分、それだけ素材やつくる人のセンスがビールの味わいに出る」と。

ペティアン・ナチュラルのエスプリが注入されたピジョンネールのビール！自然派ワイン好きの間で人気のある理由が、話を聞いてやっと理解できた！