

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°11 ドメーヌ・デュ・フォール・マネル

生産地方：カルヴァドス

新着ワイン情報

シードル・ブリュット パー・ナチュラル 2012 (やや辛口)

2012年は主体品種のサンマルタンが不作だったので、代わりに早熟で甘みの強いフレカンルージュとドメーヌ、そして晩熟のジョリルージュを使用！それぞれ完熟限界まで待って収穫し、苦みとコクと香りを最大限に引き出した！白ビールのようなフルーティーさ清涼感があり、食中でもデザートでも行ける！

シードル・デュ・フォールマネル シレックス 2012 (やや辛口)

2012年は冬の初めが温暖だったため、発酵のスピードが早く、発酵の勢いを抑えるために行うスーティラージュにもものすごく神経を使ったようだ。味わいは例年よりもミネラリーでドライに仕上がっている。シャープな味わいを際立たせるために、新たにランボーという酸味の強い品種を5%ブレンド！

シードル・デュ・フォールマネル アルジル 2012 (中甘口)

アルジルの主体品種となるドメーヌは気候の変化に弱く、2012年は長雨の影響により収量が半分減ってしまった…。そのため今回のアルジルはジョリルージュ主体(50%)となっている！ジョリルージュはドメーヌに比べてタンニン質が多く糖が少ないので、いつもより締まりがあり、みずみずしい味わいに仕上がっている！

カルヴァドス42°

ぜひ一度試して頂きたい。陰干しリンゴによるシードルを使用するカルヴァドスはほぼ現存しないため、ジュリアンのカルヴァドスは、他にはない深い風味がある！

[今は珍しい昔ながらの製法]

- ① 大樽で仕込んだシードルをアルコール度数70度まで蒸溜
- ② その原酒を2か月間400Lの新樽に入れて樽の風味をアルコールに移す
- ③ その後400Lの古樽に入れ替え3ヶ月おきに20Lの水を足しながら4年間熟成

ジュリアン曰く、良いカルヴァドスの条件とは「香りが単調ではなくグラスの中でどんどん香りが変化し、そして何よりも喉越しが滑らか！」とのこと！1本(700mL)のカルヴァドスを造るのに、およそ14L、なんと20倍のシードルが蒸留されている！最上のカルヴァドスをご賞味あれ～！

アペリティフ・ア・バズ・ド・シードル 19.5°

ベースはカルヴァドスとその年のリンゴジュースで、元々は地元のバーなどが各々独自のレシピで出していたアペリティフ。20年程前から「ポモー」という名で一般化されたようだ。アペリティフは勿論、食後酒、デザートシロップ、料理のソースにもお勧め！

※今回リリースするポモー・ド・ノルマンディーは、仕込みも瓶詰めも前回リリースのものと同じだが、アルコール度数が前回の18%から19.5%と高くなっている！今回仕込んだアペリティフは2樽あり、それぞれ内容の違うものをブレンドせずに樽から直接瓶詰めするので、アルコールにも違いがでている。

ミレジム情報 当主「ジュリアン・フレモン」のコメント

日本でリリースするワイン 2012 年のミレジムについて語る。

2012 年は未だかつて経験したことのないくらい厳しい年だった。収量は前年に比べ 50%~70%減…。全体を通して涼しく雨の多い天候だった。

5 月の開花時期も悪天候に見舞われたため、花の受粉がうまく行かず、リンゴの収量は全体で約 20 t、1 ha 当たり 2 t にも満たない超低収量の結果となってしまった。収穫したリンゴも、直前まではひとつひとつエキスが集中していたのだが、収穫時に雨に降られたため、リンゴはたっぷりと水を吸ってしまった…。水分を多く吸収したリンゴは傷みやすく、長期間の陰干しが難しい。おまけに 11 月 12 月と温暖で、リンゴの腐敗条件が重なってしまったのだ。一般的に陰干しに用いられるケース箱や麻袋では、リンゴの密閉率が高く、温暖で湿度の高い条件下では途中で腐敗するリスクが高い。(アルジルは木箱での陰干しだったので 3 週間が限界だった) しかし私のドメーヌには、ノルマンディーの伝統的な屋根裏貯蔵庫があり、通気が良く年中冷涼で湿気が溜まりにくい建築構造になっているので、リンゴの陰干しにはとても適している！ 2012 年は、屋根裏での長期陰干しのおかげで、難しい状況の中でもシレックスとパーナチュールは潜在アルコール度を 1.5%~2% 上げることに成功した！それでも例年よりもアルコール度は低いが、どれも味わいが繊細でバランスが良く、まとまりのあるシードルが出来上がった！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今回リリースされるシードルは、アルコールが低い分全体的にドライでみずみずしい印象だが、味わいは結構複雑！まさにどれも食中に楽しめるようなシードルだ！一方、2013 年は 2012 年凶作の反動なのか大豊作で、収穫は 12 月 20 日まで続いたそうだ！ただ、アルコール度は 2012 年よりも低く、遅摘みであるにも関わらず、リンゴに糖が乗らないという現象が起こった。収量の大部分はシードルではなくカルヴァドスになる予定！

(2013.9.6.ドメーヌ突撃訪問&2014.1.9.突撃生電話より)