

～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 5 種類♪

シードル・デュ・フォールマネル シレックス 2014 (中辛口)

2014年は、リンゴが小粒な上にさらに1ヶ月の陰干しを行っているので、味わいがしっかりとあり、そして酸とタンニンのメリハリが効いている！味わいに複雑味を与えるために、最初の発酵に大樽を使用！スーティラージュによる発酵調整もうまく行き、泡立ちもちょうど良く勢いがある！後味にはまるでベルギーのカンティヨンビールを髣髴させるはっきりした酸が残る！

シードル・デュ・フォールマネル アルジル 2014 (中甘口)

2014年の収量は例年の半分以下…。サンマルタン以外の品種は暖冬の影響でほとんど実を付けなかった。ジュリアン曰く、今回のアルジルは、サンマルタン 1種類のみで仕込んでおり、フルーティで甘みがあり、タンニンは優しく苦みの少ないこの品種の特徴が良く分かるとのこと！

シードル・ブリュット パー・ナチュラル 2014 (中辛口)

2014年は醸造に苦労した年だった。まず、10月の日中の平均気温が20度と高く、屋根裏で陰干しを試みるが、腐敗が始まりそうだったので早めに切り上げ、またリンゴをプレスした最初のスーティラージュ時も気温が高かったため、澱を完全に落としきれないまま発酵が始まってしまったようだ。しかし幸い、9月から乾燥した天気が続いたおかげで、収穫したリンゴはすでに水分が少なく凝縮していたことと、11月に入り気温が一気に落ちたことで、発酵のスピードにブレーキがかかり、完全発酵する前に瓶詰めすることができた！今回、最初のスーティラージュの澱がある分、普段よりも見た目は濁っているが、味わ的に雑味は一切なく、ピュアな旨味を感じられる！まさに、名前通りナチュラルなシードルだ！

ドメーヌ・デュ・フォールマネル ポワレ 2014 (中辛口)

2009年ヴィンテージ以来、超久々のリリース！今回も、スリーという甘みとタンニンの渋みがある品種をメインに11種類の洋ナシを使用！中でも樹齢が150年を越す洋ナシは、ペイ・ドージュ地方の古い品種で名前すら分からないそうだ！香り高く味わいはとてもミネラリーで、ともすれば軽くマセラシオンをしたシルヴァネールやゲヴェルツのペティアンあたりと間違えてしまいそうだが、考えてみたらポワレはアルコール度数が5.5%しかない！低いアルコール度数で、白ワインに匹敵する個性を出してくる、すごいポテンシャルを持っている！

アペリティブ・ア・バズ・ド・シードル 18° (甘口)

2013年に収穫したリンゴジュースと2010年のカルヴァドスをアッサンブラージュしている！使用したリンゴはドメーヌ。ジュリアン曰く、ドメーヌはカルヴァドスとの相性が良く、ブレンドするとカルヴァドスの華やかな香りを引き立たせ、心地よい苦みとはちみつのようなクリーミーな甘さのハーモニーが生まれるとのこと！今回のポモーも香り高く華やかで、余韻に熟したリンゴのフレーバーが長く残る！アペリティブはもちろん、きっちりと冷やしてデザートと一緒に食後酒として楽しむのも最高だ！

ミレジム情報 当主「ジュリアン・フレモン」のコメント

2014年は、リンゴが例年の半分も取れなかったのに対し、洋ナシが徐々に豊作だった。リンゴは実を付けるために冬が寒くなければならないが、2014年は暖冬で雨が多く、冬らしく寒さが全くなかった。そのまま春に入ると、初夏のような気温の高い日が続き、リンゴの芽吹きも例年より早く勢いがあった。春の開花時期は案の定、暖冬の影響で花が少なく、この時点で収量が取れないことが判明した。その後、5月あたりから天候が崩れ、雨の多い不安定な天気は8月まで続いた。だが、9月に入り天候は一転、今度は雨の降らない乾燥した天気が11月まで続いた。乾燥していたため、収穫したリンゴも洋ナシもいつもよりサイズが小さかったが、陰干しする前からすでに、しっかりと味の凝縮したいい状態で収穫することができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2014年は徐々にポワレがリリースされる！5年続けて不作だったこともあって、ようやくエネルギーをためた洋ナシが一気に実をならせた感じだ！ジュリアン曰く、ポワレは開花時期がとても重要で、天候が少しでも振るわないとすぐに花が流れてしまうそうだ。今回の2014年は、全体的に天候が良かったわけではなかったが、どうやら洋ナシの開花時は幸いにも天気に恵まれたようだ！

それに対し、リンゴは暖冬の影響で収量はガタ落ち…。中にはほとんど開花すらしない木もあったそうだ。彼曰く、リンゴの木は、実をならせるためにいったん寒い冬を経て樹液が根の方に下がらなければならないそうで、2014年のように冬が暖かいと樹液が根に下がらず、結果、実を付けるエネルギーが枝や葉に取られてしまうのだそうだ。

でも、洋ナシも2014年は暖冬だったのに豊作だったのは一体なぜか？その疑問をジュリアンに聞いてみたところ「リンゴの木と洋ナシの木の根の伸び方に違いがあり、リンゴの木は根が横に伸びようとする性質があるのに対し、洋ナシの根は縦に真っすぐ伸びようとするので、樹齢のある程度たった洋ナシの木は、リンゴの木のようにあまり暖冬の影響を受けにくい」とのことだった！

ポワレがシードルに比べてミネラリーなのは、洋ナシの木が地中深く根差すことで、地中のミネラルを豊富に吸い上げているからかもしれない。だとしたらポワレがブドウで造られたワインに近い味わいになるのもうなずける。

(2016.8.2.ドメーヌ突撃訪問&8.17.突撃生電話より)