

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°48 レ・カプリアード

生産地方：ロワール

新着ワイン3種類♪

メトード・アンセストラル ペット・セック 2013 (白泡)

今回初リリースするロワールのオリジナルの品種だけでつくられ白のペティアン！残糖 4.4 g/L あるが全く甘さを感じさせず、感覚的には「エクストラ・ブリュット」に近い。16ヶ月の瓶熟を経たワインは泡立ちがとろけるようにクリーミーで、パスカルは「ペット・セックにだけにしかない奇跡の泡立ち！」と絶賛している！味わいは超ドライで、鋭い酸の切れと洗練されたミネラルの旨味が唾液の分泌を促し、これを飲んだら思わずお腹が鳴ってしまう！絶好のアペリティフだ！開けたてはシュナン独特の火打石やカンティオン・グースのような還元臭がある。泡持ちが良いので、ゆっくり時間をかけて還元を飛ばしながら楽しむのがベスト！

メトード・アンセストラル ベー・セー・エフ 2014 (赤泡)

今回初リリースする中甘口の赤のペティアン！Teinturier（タンチュリエ）と呼ばれる果肉の赤いガメイでつくられていて、ワイン名もタンチュリエのガメイ Bouze（ブーズ）、Chaudenay（シヨードネイ）、Fréaux（フレオー）の頭文字から取った！ワインの色は透明感のある赤だが、マセラシオンはしておらず、直接プレスジュースで仕込んでいる！香りは、赤や黒い果実のアロマが華やかで、味わいも残糖が 65 g/L あるが、酸が全体を優しく引き締めるので、上品で甘ったるさはない！カプリアードのペティアンの中では唯一泡立ちが大人しく、まさにデザートペティアンにピッタリなワイン！

メトード・アンセストラル ペパン・ラ・ビュル マグナム 2012 (白泡)

2012年は、ブドウの収量的には未だかつてない厳しい年だったため、セパージュはシャルドネとメリエ以外に、シュナン、ムニユピノもアッサンブラージュされている！ただ、パスカル曰く、ブドウの収量が少ない分エキスに凝縮感があり、ペティアンとしての質が高く、飲みごたえがあるとのこと！泡立ちは高級なシャンパーニュのようにキメが細かく持続性も高い！残糖は 2.4 g/L でドライだが、30ヶ月の長期瓶内熟成により味わいがうまくなれていて、熟成により樽で寝かせたような複雑な旨味がある！泡が飛んでもワインとして十分に美味しい至極のペティアンだ！

ミレジム情報 当主パスカル・ポテール&モーズ・ガドゥウッシュのコメント

2012年は、2月にマイナス10℃を下回る寒波が約1週間あり、ブドウの樹の一部が壊死するなどスタートから寒害に遭い、そして4月半ばと5月初めの霜の被害、さらに8月上旬まで続いた長雨により畑にミルデューが蔓延した影響で、夏の時点でブドウは前年の半分もなかった…。ただ、ブドウの質は非常に高く、8月から天候が回復したおかげで、ミルデューにやられた実のほとんどは乾き落ち、腐敗果もほとんどなく、しかも、収量が少ない分、酸味、甘み、渋み（タンニン）の全てが凝縮しバランスが完璧だった！

2013年は、2012年同様に非常に厳しい年だった。5月上旬、下旬と2回に渡り霜の被害に遭い、その後の開花は順調だったが、全体的に日照量の少ない冷涼で曇りがちな天候が9月まで続き、収穫中も雨の多い不安定な天候に見舞われ、後半から多くのブドウを選果せざるを得なかった。平均収量は17hLと例年の6割減…。ブドウの品質自体は、晩熟で酸味が強く糖分の少ない、スティルワインとしては並みのミレジムだが、逆にペティアンに適した年だった！

2014年は、春のスタートが順調で初夏のように暑く、ブドウの成長サイクルも2週間ほど早まった。開花も順

調でほとんどのセパージュが1週間以内に終わり、花ぶるいはなく豊作を期待させた。だが、開花のすぐ後から天候が徐々に崩れ始め、ミルデューが猛威を振るい始めた。そのまま7月の中旬から8月の終わりまで、雨が多く肌寒い天候が続き、多くのブドウがミルデューの被害に遭った。8月終わりの時点で、収量は30%~50%減…。ブドウのサイクルも1週間ほど遅れた。だが、9月に入り天候は一変！まるで夏が遅れて来たような日差しの強い太陽が戻ってき、そのまま収穫終わりまで快晴が続いた！腐敗したブドウも乾き落ち、最終的には完熟したブドウを取り入れることができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

新しくタンチュリエのペティアンに挑戦したカプリアード！コンセプトはほんのり甘口のデザートワイン「ピエージュ・ア・フィーユ」の赤バージョンのイメージだが、タンチュリエの仕込みには苦労した様子だ。だが結果的にはほぼイメージ通りのペティアンに仕上げることができた！タンチュリエのガメイは果肉がしっかりとある分、通常のガメイよりも2倍近くタンパク質を多く含んでいて、濁りのない透明なワインに仕上げるのは本当に至難の業なのだそうだ。ちなみに、今回のベー・セー・エフは、あの透明感を出すために、一次発酵のわずか2ヶ月の間で10回以上は澱引きを行っている！一方で、スーティラージュの回数を増やすほど、発酵に必要な酵母の量も減るため、泡をつくる瓶内発酵に不安が残る…。彼もスーティラージュをしながらその点をかなり心配していたようだ。実際、瓶詰めしてから半年はほとんど泡が立たなく、ペティアンとしてリリースするかどうかギリギリまで迷ったそうだ。だが、幸い今年の夏に入ってからようやく瓶内の酵母も動き始め、最終的に泡を作り出すことに成功し、その仕上がりにかなり自信を深めた様子だ！2015年以降は、さらに完成度を上げていくと意気込むパスカル！今後さらに進化していく、ガメイ・タンチュリエ・オールスターズの「B.C.F ベー・セー・エフ」にご注目！

(2015.10.28.ドメーヌ突撃訪問より)