

～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2種類♪

メトード・アンセストラル ピエージュ・ア・フィーユ 2013 (白)

2013年はペティアンにとっての当たり年！収穫は例年よりも2週間遅く待ち、フェノールが十分に熟したにもかかわらず、ブドウの糖分は控えめで酸度が高く、キレのあるタイトなペティアンを仕上げるには最高のミレジムだった！ブドウは全てパスカルの自社畑から！残糖分は35 g/Lあり、泡立ちが柔らかい分、ロゼよりも味わいがまろやかで優しい！アペリティブにもってこいのワインだ！

メトード・アンセストラル ピエージュ・ア・フィーユ 2012 (ロゼ)

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が、品質的には糖も酸もしっかりと乗った素晴らしいミレジム！本来であれば2013年のピエージュ・ア・フィーユの前にリリースする予定だったが、ワインのポテンシャルが予想以上に高く、泡の勢いを落ち着かせるために21ヶ月の瓶熟を要し、結局2013年の後にリリースすることとなった！残糖は31 g/Lあるが、シャープな酸と泡の勢いのおかげで甘みがとても軽く感じる！シャンパーニュにも負けない泡の勢いとキメ細やかさは、もうペティアン・ナチュラルの域を超えている！ちなみに、2012年はガメいの収量が少なかったため、スティルワイン「リットロン」のブドウも一緒に混ぜている！

ミレジム情報 当主パスカル・ポテール&モーズ・ガドゥッシュ

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17 hL/haと例年の6割減…。ブドウの品質自体は、酸味が強く糖分の少ない、スティルワインとしてはやや困難なミレジムだが、逆にペティアンにとっては最高の当たり年だった！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

数年前から「Bulles au Centre」という約50生産者ものペティアン・ナチュラルだけのサロンを主催したり、法的にグレーゾーンにあったペティアン・ナチュラルをメトード・アンセストラルのカテゴリーとして正式に認められるよう働きかけたり、ペティアン・ナチュラルの地位向上のために、精力的に活動している泡職人カプリアード！そんな彼らのつくるペティアンは、いわゆるどぶろくのように濁ったものではなく、どれもシャンパーニュにも負けない安定感と透明感、細かい泡立ちを備えた本格派だ！特に、泡の勢いとキメ細やかさは彼らのペティアンの真骨頂で、この泡立ちを引き出すための最も重要な作業が、ずばりスーティラージュなのだそう！彼らはワインの発酵中に何度もスーティラージュを行う。つまり、澱引きをしながら酵母の量を徐々に減らし、発酵の勢いを調節するのだ！常に糖度計のチェックは欠かさず、発酵のスピードと瓶内発酵に必要な糖の量を計算しながら澱引きをかけていく。

ちなみに、今回のピエージュ・ア・フィーユは約1ヶ月の一次発酵期間中に4～5回澱引きを行っている！年によってだが、多い時にはこの倍以上行う時もあるそう！(ここまで手をかけているヴィニョロンはそうそういない!) また、パスカルが言うには、スーティラージュには、発酵スピードの調節以外に、瓶内発酵時の澱を少なくしてデゴルジュマンをしやすくするというメリットといわゆる豆臭を防ぐメリットがあるのだそう。

スーティラージュの考えひとつを取っても、彼らがペティアン・ナチュラルをサブのワインとして考えていないのが良くわかる！美味しいモノにはやはりきちんとした理由がある！！ (2014.5.27.のドメーヌ突撃訪問より)