

## ～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 ピエージュ・ア・フィーユ 2014 (白泡)

前年までブドウを提供してくれていた生産者がビオ農法を断念してしまったため、新しくシルヴァン・リースト、エステル・メートル、フランソワ・サン・レジェールの3人からブドウを買っている。ブドウのアッサンブラージュは、パスカルの好きなデビュー作の2011年と同じく、シュナンブランとムニユピノのブレンドで、特にムニユピノは70年近く経ったヴィエーユ・ヴィーニュのブドウが入っている！パスカル曰く、シュナンブランのふくよかさに、ムニユピノのキレのある酸と塩辛い旨味がちょうど良いアクセントとなっているとのこと！残糖は20g/Lあるが、鋭い酸と勢いのある泡が柱となり、残糖数値ほど甘さは感じず、むしろ調和のとれた良いバランスに仕上がっている！

#### メトード・アンセストラル ピエージュ・ア・フィーユ 2014 (ロゼ泡)

2014年はミルデューが猛威を振るい例年よりも収量が3割ほど落ちているが、2014年にとりわけ猛威を振ったショウジョウバエ「スズキ」の被害はうまく免れることができたようだ。ペティアンはブドウの潜在アルコール度数よりも酸を重視するので、スティルワインよりも早く収穫に当たるため、スズキが襲来する前のタイミングで全てのブドウを取り入れることができた。(パスカル曰く、もしカベルネフランやコーでスティルワインをつくっていたら、確実にスズキの被害に遭っていただろうとのこと)。残糖は16g/Lあるが、酸と泡がしっかりとあるので、前年よりも味わいは辛口よりで、甘さをほとんど感じない！

#### メトード・アンセストラル ピノーズ 2014 (ロゼ泡)

今回初リリースする中辛口のペティアン！Pynoz (ピノーズ) とは中世のピノ・ノワールの名称で、パスカルは、ピノ・ノワールでワインを仕込む時はPynozという名前にするを前々から決めていたようだ。このピノーズのコンセプトは本来、白のペパン・ラ・ビュルのように「長期熟成に耐える辛口ペティアン」なのだが、2014年は発酵の勢いが足りず、最終的に残糖が27g/Lある微発泡で中甘口のペティアンに仕上がっている。ワインはとても繊細でやさしく、味わい的には往年のピエージュ・ア・フィーユにも似ているが、ピノーズの方がより上品でフィネスを感じる！白桃のような香りと、ホッとさせる甘みが心地よい！

#### ミレジム情報 当主パスカル・ポテール&モーズ・ガドウツシュのコメント

2014年は、総じて酸と糖のバランスが取れた質の良いブドウが収穫できたミレジム！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ージュが1週間以内に終わり、花ぶるいもなく当初は豊作が期待された。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%減で、ブドウのサイクルも1週間ほど遅かった。しかし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き、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

現在は、スティルワインをつくらずほぼ 100%ペティアンに絞ったレ・カプリアード！今ではヴィニョロンの間でも泡の作り手として完全に認知されている！現在、レ・カプリアードは7種類のペティアンをつくっているが、味わいにより大まかに以下のようなカテゴリーに分けられる。

- ① 残糖のある早飲みペティアン=ピエージュ・ア・フィーユ白、ロゼ。
- ② 辛口の早飲みペティアン=ペットセック白、ロゼ。
- ③ 辛口&長期熟成の白ペティアン=ペパン・ラ・ビュル。
- ④ 辛口&長期熟成のロゼペティアン=ピノーズ。
- ⑤ タンチュリエ赤ペティアン=BCF

以上が大まかな分類だ。

例えば、今回リリースされるピノーズ 2014 年のように、本来のコンセプトは辛口だが残糖が残ることも例外的にある。だが、基本的にブドウ品種が決まっているのは④ピノーズと⑤BCF だけで、①、②、③は味わいや発酵状況より毎年アッサンブラージュの品種が変わると思った方が良さそうだ。(2014 年のピエージュ・ア・フィーユ白が前年と品種が全く違うのはそういう理由からだ)。

また、パスカルによると、ペティアン・ナチュラル愛好家の嗜好が、以前に比べて最近では辛口を好む傾向にあるようで、それに応じてピエージュ・ア・フィーユの残糖の量は年々減少の傾向にあるようだ。「当時ペティアン・ナチュラルがまだ珍しく認知されていない時は、初めて触れる人は甘口が一番飲みやすかったのかもしれないが、最近ではきちんと食事と一緒に飲めるペティアンを求めるようになってきている」と彼は分析する。

すでにペティアン・ナチュラルの完成形が出来上がっているように見えるレ・カプリアードだが、当の2人はまだまだ模索中で常に進化し続けている！ともすれば、今回のカテゴリーも暫定的なものになるのかもしれない…

(2016.2.3.ドメーヌ突撃訪問&4.5.のメールより)