

～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 5 種類♪

メトード・アンセストラル ピエージュ・ア・フィーユ 白 2015 (白泡)

2015 年は当たり年！ブドウが早くから熟したおかげで、中身のしっかりとあるワインに仕上がった！この年は、パスカルの畑のシュナンが入っていないため、相対的にムニユピノの割合が高くなっている。pH が 2.58 とかなり低く、酸は目が覚めるほどにシャープだが、当たり年のブドウの凝縮味と 27 g/L の残糖、そしてシャンパーニュ並みの泡が絶妙なバランスを保っている！パスカル曰く、最近合わせた料理の中で、自身の肉をフルーツで和えた冷製サラダが肉の旨味とフルーツの存在を際立たせ非常に面白い組み合わせだったとのこと！

メトード・アンセストラル ピエージュ・ア・フィーユ ロゼ 2015 (ロゼ泡)

2015 年は天候に恵まれ、収穫も例年より 1 週間ほど早かった！今回はカベルネフランの代わりにグロローが 25%入っている！醸造中ワインの還元臭が強かったのでスーティラーージュを 6 回と多めにかけている。残糖は 16 g/L あるが、5.2 気圧と勢いのある泡、そして pH の値が 2.73 と鋭く伸びのある酸が味わいをドライに仕立てる！アペリティフや前菜にもってこいの泡だ！

メトード・アンセストラル ラ・ビュル・ルージュ 2015 (赤泡)

前年の BCF という名前でリリースしたが、「赤い泡」とイメージしづらいことから、「ラ・ビュル・ルージュ」とシンプルな名前に変更した！前年は瓶内発酵に勢いがなく、出来上がったワインは微発泡で果実の甘さを感じるジュースのような味わいだったが、今回は十分な泡があり、ほのかに甘みがありながらもしっかりとワインの感じられる仕上がりとなっている！タンチュリエは発酵中に澱がたくさん出るので、瓶内二次発酵の前になんと 10 回もスーティラーージュを施している！エレガントな泡立ちとルビーのような明るく輝きのある色合いはまさに職人のなせる業！カプリアードの確かな仕事が見えるペティアン・ナチュラルだ！

メトード・アンセストラル ピノーズ 2015 (ロゼ泡)

ペパン・ラ・ビュル同様に「長期熟成に耐える辛口ペティアン」をコンセプトにつくられたロゼペティアン！2014 年は発酵の勢いが足りず、微発泡で中甘口寄りのペティアンに仕上がったが、2015 年は、マロラクティック発酵を経て、かつ残糖が 21g/L ありながらも、味わいは、pH2.78 と背筋のピンと伸びるようなまっすぐな酸があり、限りなくドライに仕上がっている！パスカル曰く、この安定した酸が熟成させることによって角が取れ、味わいにフィネスが出てくるとのこと！今飲むのはもちろん、長く寝かせてみるのも面白い♪

メトード・アンセストラル ペパン・ラ・ビュル 2013 (白泡)

パスカルの目指す「長期熟成に耐える辛口ペティアン・ナチュラル」を目指して造られた、カプリアードの最高峰キュヴェ！2013 年はロワールのアイデンティティーにこだわり、ムニユピノとシュナンだけのアッサンブラージュでペパンを表現した！（ちなみに、シュナンはパスカルのブドウだが、2014 年に畑を所有者に返還したため、今回が自社畑の最後のシュナンとなる！）2013 年は厳しいミレジムで、ブドウの糖度が低かったため、パスカルの求める十分な泡が得られなかった…。だが、パスカル曰く、泡たちが優しい分、石灰土壌からくるチヨークのような繊細なミネラルの旨味が舌でしっかりと捉えることができるとのこと！

ミレジム情報 当主パスカル・ポテール&モーズ・ガドゥッシュのコメント

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 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、にペティアンに適した年だった！

2015 年は、夏の日照りにより収量が少し落ちたが、質的にはブドウが早期に熟した当たり年だった！春は雨が多くミルデューなど病気が心配される不安なスタートだったが、開花前に雨が止み、開花も花流れがなく順調に終わった。5 月の中旬から一転、8 月に入るまでほとんど降らない乾燥した天候が続いた。病気の心配はなくなったが、一方で日照りと水不足が心配された。だが、8 月の中旬にまとまった雷雨が降ったおかげでブドウは息を吹き返した。この雨を機に、一気にブドウの成熟スピードが増した。例年よりも 10 日ほど早い収穫で、全て腐敗の一切ない完ぺきなブドウを取り入れることができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 積み上げられたピエージュ・ロゼ

この写真はカプリアードの洞窟カーヴ内の写真だ。(写真①) 左にきれいに高々と積み重ねられているのはピエージュ・ア・フィーユロゼのボトルだ。この写真を見ただけでも、パスカルが片手間ではなく本気で泡をつくっていることが良くわかる。そして、スティルワインに比べ作業工程が多く、瓶熟成、動瓶、ストックととにかく瓶で場所をとるため、カーヴ内はとにかく清潔で整理整頓されている！彼らのあの上品でエレガントなペティアンは、このような環境でなくては実現できないだろう。

ヴァンナチュールの泡は、発酵途中のジュースをそのまま瓶詰めしたプリムールタイプ、熟成&デゴルジュマンをするタイプ、クレマンナチュレルのようにスティルワインを翌年

のブドウジュースで瓶内二次発酵させるなど様々なタイプが存在する。パスカルは、熟成を経てデゴルジュマンをした、メトッド・アンセストラル方式のきれいなペティアン・ナチュレルにこだわる。(写真②) はデゴルジュマンをする前に澱をおとした様子)

彼はスティルワインの生産を止めて以来、泡を専門でつくっているが、興味深いことに、彼自身は感覚的には「泡」をつくっているというより、むしろ常に「ワイン」をつくっているという感覚だそうだ！

「良質なブドウをプレスし、発酵、熟成、瓶詰めする工程はスティルワインと変わらない。私がやっていることは、スティルワインの熟成の工程をただ瓶で行っているに過ぎない」と。またデゴルジュマンは、彼の中ではスティルワインで言う瓶詰め前の澱引きと同じで、スティルワインで行う当たり前の作業を行っているという感覚でいるのだそうだ！

とはいえ、「泡のあるワインの世界」に彼自身が魅了され、その品質を追及し、高めていきたいと考えており、具体的には、まずブドウ自体のバランス、そして生成される泡の質、酸の熟成等、スパークリングならではの要素に誰よりもこだわりを持っている。「将来的にまたスティルワインをつくるつもりはないのか？」と聞いても、「今のところそのつもりはない」と答えが返ってくるのは、確かにペティアン・ナチュレルを造ってはいるが、あくまでスティルワインを造っている感覚だからなのだろう。

今回そのペティアン・ナチュレルの情熱を伝えるために 5 月に初来日するパスカルとモーズ！とても貴重でためになる話がたくさん聞けそうだ！我らの師匠的存在であり、誰よりもお世話になっている彼らをこの機械に存分におもてなしさせていただくつもりだ！ (2017.5.5.ドメーヌ突撃訪問より)



写真② デゴルジュマン前の澱