

～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 ペット・セック 2016 (白泡)

2013年以來久々のリリース！パスカル曰く、2016年は霜の影響でブドウの収量が少なく、白のブドウ品種を全てかき集めてつくったとのこと。ガス圧も5.1気圧と今回リリースするキュヴェの中で一番高くタイトに仕上がっている！アッサンブラージュ比率はピエージュ・ア・フィーユ白に近いが、残糖分19g/Lと本来のピエージュ・ア・フィーユやペット・セックとも言えない絶妙な残糖具合で、味わいもブリュット！さらにしっかりとチョーキーな余韻があり、ともすればトップキュヴェのペパン・ラ・ビュルと間違えてしまいそうだ！

メトード・アンセストラル ピエージュ・ア・フィーユ・ロゼ 2016 (ロゼ泡)

前ヴィンテージから、以前より辛口に仕上げている！昨今消費者が辛口のペティアンを求める傾向があると感じ、またパスカル&モーズ自身元々辛口の泡が好みということもあり、今後もピエージュ・ア・フィーユは甘さを控えたよりドライなスタイルになりそうだ。口に含んだ時に溢れるフランボワーズのフレーバーと上品に整った精巧な味わいは、もはやペティアンの域を超えてアート性すら感じる！かつてのほのかに甘く軽快なヴァン・ド・ソワフの面影はもうない。今や辛口ロゼ・シャンパーニュの代りやガストロノミーの場でも、十分通じるような貫禄がワインに備わっている！

メトード・アンセストラル ピノーズ 2015 (ロゼ泡)

昨年6月に一度リリースしているが、さらに瓶熟10ヶ月を経てデゴルジュマンをし、今回改めてリリース！前回、パスカルが「熟成させることによって酸の角が取れ、味わいにフィネスが出てくる」と言っていたが、瓶熟24ヶ月を経て、まさにそのことを実感できる！pH2.78と背筋のピンと伸びるようなまっすぐな酸と、ほのかに優しい甘さがよりマッチしてきているように感じる！今回のピエージュ・ア・フィーユ・ロゼのpHの方が2.92とやや高いが、ピノーズの方がよりまろやかな印象だ！

メトード・アンセストラル ペパン・ラ・ビュル 2013 (白泡)

ピノーズ同様に昨年6月にリリースしたワインから、さらに瓶熟10ヶ月を経てデゴルジュマンされている！瓶熟48ヶ月で、前回より明らかにワインの完成度が上がっている！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ガス圧が得られなかったが、味わい的には4年の瓶熟によりワインにさらなる落ち着きと一体感が出てきている！また、ペパン特有のテュフォーの石灰土壌からくる繊細なチョーク質は存在感が増し、これぞパスカルの理想系であり、メトード・アンセストラル製法の極みと言えよう！

メトード・アンセストラル ラ・ビュル・ルージュ 2016 (赤泡)

毎年味わいが洗練されていくラ・ビュル・ルージュ！2016年は残糖が45g/Lと前年より14g/Lも高いが、シャープで、バランスの取れた味わいに仕上がっている！瓶内二次発酵の前に10回もスーティラージュを施しているだけあって、見た目もルビーのように明るく非常にクリアだ！また今回は開けたての段階で還元はなく、イチゴやクランベリーのような香りがダイレクトに鼻をくすぐる！毎回思うが、こんなにクリアで上品な赤のスパークリングをつくる生産者が果たして他にいるだろうか…？パスカルの高い技術がうかがえるワインだ！

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、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！

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！

2016 年は、霜と猛暑の影響でブドウの収量が激減した年。冬は暖冬で春も比較的暖かかったため、ブドウの発芽もいつもより早かった。だが、その早い芽吹きが仇となり 4 月末に襲った遅霜に最初の芽の大部分がやられた。その後も不安定な天気が続く、5 月 6 月には一時ミルデューが畑に蔓延した。6 月の中旬に入ると雨は止み、今度は一転乾燥した天候が続いた。7 月の終わりから 8 月にかけて気温が 40 度を超える猛暑があり、一時はブドウの成長にもブレーキがかかったが、8 月下旬に適度な雨が降ってくれたおかげで、再びブドウは成熟に向かった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① デゴルジュマンをするパスカル

瓶内での緻密かつ精巧なワイン造りを完全にマスターしたとも言えるパスカル。シャンパーニュやクレマンも含めて、色々と他の生産者の泡を飲む機会が多くあるが、その度に彼等のつくるメトード・アンセストラルの質の高さを思い知らされる。現在、彼らの泡はヴァンナチュールの愛好家だけではなく、クラシックワイン愛好家の層にも幅広く支持を得ているようで、つい先週もヴァンナチュールと全く縁のないボルドーのシャトーレストランやパリの星付きレストランから取引のオファーがあったそうだ。そのような流れに合わせて、ラベルもピエージュ・ア・フィーユ以外は文字だけのシンプルなものに変更。高級レストランでも対応できるようなスタイルに変えた。ただ、現状フランス国内ではカブリアードの泡が手に入りづら

い状況となっており、日本を初め、ほとんどは輸出のオーダーでなくなってしまうのだそうだ。

そんな在庫薄の状況だから、当然以前よりも試飲のボトルを気軽に頼む雰囲気ではなくなってきていることは確か…。今回も日本でリリースするワインはカーヴにほとんど残っておらず、パスカルの個人ストックからわざわざ出してもらった。そして、その場で全てデゴルジュ。 (写真①) デゴルジュマンは、たとえ何千本の注文があっても、写真のような手作りの澱受け器に向かってパスカルがひとつひとつ手で丁寧に行う。泡専門の瓶詰め業者に請け負えば時間も手間も省けるのだが、そこは一切妥協せず一人で黙々とこなす。「一次発酵で泡をつくるメトード・アンセストラルの場合、シャンパーニュのようにティラージュされた瓶内 2 次発酵と違い、年によって澱の量が異なり、さらにボトルによってもそれぞれ必ず瓶差が出てしまう。手作業でデゴルジュマンを行うと、澱の量を考えて微妙に瓶の角度や栓を開ける力加減を変えることができるが、機械はその調整ができないので、澱が多すぎるとデゴルジュマンをしても澱が残ってしまう。澱を残さないきれいな泡をつくるためには結局手作業でデゴルジュマンを行わなければならない」と手作業が重要な理由を説明してくれた。

現在パスカルは年間の8割はデゴルジュマンに関連する仕事を行っている。デゴルジュマンのペースは1日450本程度だが、それまでにピュピトルで時間を掛けて澱を落とし、デゴルジュマンした後ワインをつけ足したり瓶の汚れを拭いたり、やることが目白押しなのだ。現在はカーヴの仕事に多くの時間を取られてしまうため、現在畑は買いブドウ契約をしているヴィニョロンに手伝ってもらいながら管理している。写真左に映るジャン・クリストフもその一人だ。(写真②)



パスカル曰く、現在ロワールではビオのブドウが全く足りておらず、ここ近年は毎年生産者間で買いブドウの取り合い状態となっているそうだ。カブリアードの場合、生産量の2割程度しか自社畑がないので、買いブドウの確保は死活問題。そのため安定したブドウを確保するため、ジャン・クリストフ

写真② 買いブドウ先のジャン・クリストフ(左)

のような将来的にヴィニョロンを目指す若者に複数年でブドウを買う契約をし、トラクターなどの農機具を無償で貸したりしながら若手ヴィニョロンの育成も兼ねてブドウを確保している。「このやり方により、自社畑でなくても毎年信頼のおける出元からブドウを買うことができ、今のところ質の高いワインをつくり続けることができている」とパスカルは言う。だが、近年のブドウの不作によりワイン生産者の買いブドウ需要が一気に高まり、そしてブドウの高騰も相まって、買いブドウの確保がますます厳しい状況にあるようだ。さらに、パスカルの育てた買いブドウ生産者がこぞってドメーヌ独立のタイミングを迎え、今年はブドウ確保の正念場となりそうだ。

カブリアードが安定してワインがつかれるよう、今年こそブドウの豊作を願っている！

(2018.4.19.ドメーヌ突撃訪問より)

※弊社HP「フォト・ギャラリー」より、カラーでサイズの大きい鮮明な写真をぜひご覧くださいませ