

## ～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

### ◆VCN°51 ブラッセリー・ド・ラ・ピジョンネール

生産地方：ロワール

#### 新着ビール情報

##### ロワレット 5.5%

アペリティフから食中までオールマイティーにこなせる、まさにブラッセリーの顔！泡立ちは炭酸ガス入りのビールのようにダイレクトではなく、口の中で徐々に開いていくような瓶内発酵ならではの上品さがある！爽やかで芳醇なコクの後ろにある控えめな酸とハーブのような苦みが優しい泡立ちと見事に同調する！キンキンに冷やして飲むのも良いが、口当たりがまろやかな分、少し高めの温度で飲んでもいける！

##### ロワレット 7.5%

食事に合わせて飲むビールとしてつくられたビエール・アンブレ！泡立ちが良く、味わいは豊潤でキレがあり、力強さがある！ステファン曰く、内臓系の料理や脂身のある肉料理と相性が良いとのこと！

##### サラマンドル

アロマホップは、ソブリンに代わり清涼感のあるイギリス産シュバルトとフローラルな香りを持つドイツ産スマラグドを使用。またビターホップはアドミラルに代わり、より苦みの強いイギリス産ナゲッツを使用。

ステファン曰く、ナゲッツはアドミラルよりも苦みの数値が高いが、実際感じる苦みは深く繊細で、ビールのまろやかなコクをより鮮やかに引き立ててくれるとのこと！サラマンドル単独で飲むと余韻の苦みが多少目立つが、クセがあり濃い味わいの内臓系の料理とあわせて飲むと、双方の美味しさが引き立ち、素晴らしいマリアーージュになる！

##### ビエール・デュ・シャモー

ホップは、スパイシーな香りのハラタウ、そしてソブリンに代わりにより繊細で上品な香りを持つアルザス産トラディションを使用！トラディションは、ソブリンよりも値が張るだけあって、ひと際香りがフレッシュで高級感にあふれている。フリーズドライなのに、見た目もホップの花のほぼ原形のまま鮮やかなライトグリーンを保っている！味わいは軽快でみずみずしく、適度な酸味と余韻に残る微かな苦みが食欲をそそる！夏の暑い日にグビッと一気に飲み干したいビールだ！

#### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

相変わらずフランス国内で衰え知らずの人気を誇るロワレット！近年はさらに北欧、アメリカ、カナダ日本など徐々に輸出量も増えていることから、今の規模では生産が追い付かず、夏のピーク時に向けてブラッセリーの増改築が急ピッチで進んでいる。例えば彼らの念願だった大型サイロ（主原料の保管庫）が新しく設置されたり、ブラッセリーの内外装がきれいにリフォームされていたり、発酵タンクの数が増えていたり等々、よりよい環境に変化を遂げている！

さて、彼らにビールの理想の飲み頃を聞いてみた。賞味期限は製造から2年で設定されているが、製造後半年から8か月がちょうどビールの瓶内二次発酵が終わりかける頃で、残糖もほんの僅かにあり泡のキメも細かく、クリーミーな喉越しを得ることができるのだそう！一方、ビールの独特の苦みやシャープでドライな喉越しが好きな人は、賞味期限になるべく近づいたビールを選ぶのが良いそう。ビールの泡や苦みが苦手な人は、なるべく若いビールがよく、反対にクセのあるドライな地ビールが好きなビール党は寝かせて飲んでみるのが面白いだろう！

(2014.5.27.のブラッセリー突撃訪問より)