

～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 4 種類♪

ビエール・ブランシュ ビエール・デュ・シャモー 3.5%

小麦 100%で仕込んだビエール・デュ・シャモー。前はホップに繊細で上品なハーブの香りを持つイギリス産ソブリンとアルザス産トラディションの2種類を使用したが、今回はアメリカ産パリサードそしてアルザス産のストリスルシュパルトと、どちらもフローラルで清涼感のあるアロマホップを使用。パリサードとストリスルシュパルトの割合は2:1とした。ルドヴィック曰く、パリサードはフローラルな香りが特徴と言われるが、実際はレモンやグレープフルーツなどの柑橘系の香りの方が華やかで、苦みも柑橘のフルーツに似ているとのこと。確かに、今回のシャモーはレモンやグレープフルーツの香りがいつも以上に華やか！グラスに注いでから口に入れた後のフレーバーまで絶えず柑橘系の爽やかな香りが続く！味わいもレモンのような酸味と上品なほろ苦さが心地よく、まるで甘さのないドライなレモンスカッシュを飲んでいるみたい！真夏の暑い時期にキンキンに冷やして一気に喉を潤したくなるような、そんな軽快なビールだ！

ユヌ・ビエール・ナツシュ 5.0%

発酵中の白ワインを水で薄めた飲み物 Bernache (ベルナツシュ) をイメージしてつくった、ロワレットよりもライトで酸味のあるいわばプリムール的な位置づけのビールがこのビエール・ナツシュだ。今回もレシピを変えず、小麦と大麦を半々にブレンドし、ホップはシンプルにフローラルで清涼感のあるアメリカ産パリサードを使用。出来上がったビールは、ホップのハービーな心地よい苦みと大麦の芳醇さ、そして小麦のまったりとした質感と酸味が見事に調和し、さらに生ビールを飲んでいるような滑らかな泡立ちがまろやかな喉越しと爽やかさを演出する！プリムールと言うよりはプレミアム感あふれる贅沢なビールだ！

ビエール・アンブレ ピュアモルト サラマンドル 6.5%

近年ビターホップと呼ばれる苦みの強いホップは、供給が少ないためピジョンネールのようなマイクロブルワリーは同じ品種を安定して仕入れるのがもはや至難の業となっている。今回も本来であればビターホップにイギリス産ナゲッツを使用したかったそうだが、実際入手が困難だったため、代用としてかつてロワレットのビターホップに使用していたイギリス産ブリュワーズ・ゴールド、そして苦みを持つアロマホップ、アメリカ産シムコーを加えた。新たなホップのブラッサージュで仕上げたサラマンドルは、いつもよりも苦みが控えめで、よりフルーティーな味わいに仕上がっている！個人的には強い苦みは苦手なため、今回のサラマンドルがとても自分の嗜好にマッチ！さらに、アロマもグレープフルーツなどの柑橘系の爽やかな香りが華やかで、まさに夏にぴったりなビールだ！

ビエール・アンブレ ロワレット 7.5%

ピジョンネールの看板ビールのひとつ、アンブレ=琥珀色のロワレット♪良質なホップの確保が年々難しくなる中、ロワレットだけはホップの複数年契約が取れていて、安定した品質を提供できるシステムが整っているようだ。前回同様にアロマホップには、清涼感のある香りを持ったアルザス産のストリスルシュパルト 55%、ビターホップには苦み含有量の多いイギリス産ブリュワーズ・ゴールド 45%を使用。モルトの配合は、夏に向けて味わいに清涼感を出すために、珀色とコクの素となるミュンヘンモルトを冬よりも少し減らし、季節に合わせたブラッサージュしている！味わいは芳醇かつフルーティーで、アンブレだが酸味と苦みに爽やかな清涼感があり、確かに暑い夏でも十分にイケる！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

世界的なクラフトビールブームに伴い、年々生ホップの入手が困難になりつつある今日のビール業界。年々高まるホップの需要に対し供給側が追い付いていないことが主な原因だが、それに加え、昨今の気候変動の影響によるホップの不作も供給不足に拍車をかけていようだ。現在ピジョンネールでは、ロワレットはネゴシアンと複数年契約を行っているため、同じ種類の生ホップを安定して手に入れることはできているが、その他のビールのホップは割り当ての安定確保が難しく、今一番頭を悩ませている喫緊の課題だそうだ。



写真① 裏庭に植樹された 30 株のホップ

そんな危機感も相まって、ルドヴィックとステファンは 5 年前からブラッセリーの裏庭で試験的にホップの自家栽培に挑戦している！これはホップが植えられている裏庭の写真だ。（写真①）約 8m の高さまで蔓が伸びるように両端に杭を立て、1 列当たり 10 株のホップを計 3 列 30 株植えている。種類はストリスルシュパルト、ハラウタ、ザーツ、ナゲット、マグナム、オパールの 6 種類。ストリスルシュパルトのアロマホップ以外は全てビターホップを植えている。やはり今手に入りづらいビターホップの栽培に彼らも興味があるのだろう。ホップはアサ科の蔓多年草植物で、一度根を張ると土壌や気候風土が合えば 10 年～30 年は成長をし続ける。

これは根元の写真。（写真②）写真では雑草に隠れて見えないが、もうすでに誘引線を伝わりながら伸びたメインの蔓は根元から切り落とされている。ホップは、花を実らせるために毎年その年に伸びた蔓を収穫後に根元から剪定をしなければいけない。蔓を切り落としても根は生きているので、再び春になると根元から新しい芽が伸び花を付ける。ホップは通常 3 年～4 年目から本格的に花を実らせる。植樹から 4 年目となる彼らのホップも昨年やっと収穫まで取り付けることができ、最終的に 30 株から 12 kg 強の生ホップが取れた！ちなみに、このフレッシュな生ホップは全てフリーズドライのホップと一緒にサラマンドルにブラッサージュしたそうだ。ルドヴィック曰く、このフレッシュな生ホップを入れたサラマンドルはいつもよりも苦みが繊細で清涼感のある味わいに仕上がったとのこと。



写真② 蔓を切り落とした後のホップの根本

今年もホップの収穫を 9 月頃に予定している。昨年はフリーズドライのホップと一緒に混ぜサラマンドルでリリースしたが、今年は収量が取れたらフレッシュな生ホップ 100% で仕込んだスペシャルキュヴェのリリースも考えている。彼らのつくる収穫したての生ホップビール！フリーズドライの生ホップとどう味わいが異なるのか？とても気になるところだ！（2020.1.28.ブラッセリー突撃訪問より）

※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