

## ～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

### ◆VCN°11 ドメーヌ・デュ・フォール・マネル

#### 生産地方：カルヴァドス

#### 新着 4 種類♪

##### シードル・デュ・フォールマネル シレックス 2018 (辛口)

2018年はドメーヌが大豊作の年！加えて、ジュリアンがリンゴ栽培を手掛ける中で、陰干しする前のリンゴの糖度が一番高かった歴史的なミレジムだった！通常は陰干ししても搾ったジュースの潜在アルコール度数はせいぜい上がっても7.5%が限度だが、今回は陰干しなしの状態ですでに9%近くまであった。ジュリアン曰く、収穫をした時点で、ドメーヌもオーポランもすでにギリギリまで熟れていたため、今回は屋根裏での陰干しはしなかったとのこと。また、糖分がいつも以上に高かったため、今回は発酵にブレーキを掛けないようにスーティラージュを2回に抑えたとのこと。結果、糖を完全に食切るような勢いで発酵が進み、最終的にはアルコール度数7%の超ドライで飲みごたえのあるシードルに仕上がった！味わい的にはベルギービールのような重厚なボディとキレの良い後味が同居し、さらにリンゴの皮から来るキメの細かいタンニンの収斂味が味わいをドライに引き締める！香りも高く、こんなしっかりとしたシードルを飲んだのは生まれて初めてだ！

##### シードル・ブリュット パー・ナチュラル 2018 (中辛口)

2018年は2年連続リンゴが豊作に恵まれた年！ちなみに、前年の2017年も豊作だった。ジュリアン曰く、隔年結果性のあるリンゴが2年連続豊作に恵まれるのは非常に珍しいこととのこと。ジョリ・ルージュとグワンダンヌは前年シレックスに使用したが、今回は屋根裏の陰干しが難しかったドメーヌとオーポランをシレックスに、そして陰干しができたジョリ・ルージュとグワンダンヌ、ドゥース・モワンヌをワンランク上のパー・ナチュラルにと品種を分けた。また、今までのパー・ナチュラルと違い、今回は発酵の最初に澱として出るゼリー状のペクチンを除くスーティラージュを一切行っていない！彼曰く、いつもよりもスタートの発酵に勢いがなかったため、澱の力を借りたとのことだが、これにより出来上がったシードルは、いつもよりも濃厚かつほんのり甘く複雑で野趣に富んだ味わいに仕上がっている！まさに搾った陰干し濃縮リンゴがそのままお酒になったような、そんなナチュラル全開なシードルだ！

##### シードル・フェルミエ ポム・ド・パイユ 2018 (中辛口)

2010年に初リリースして以来8年ぶりのリリースとなるポン・ド・パイユ。100年以上前、まだ垂直圧搾機が油圧式でなかった頃は、馬が圧搾機の周りをぐるぐる回り圧搾板に圧をかける支柱のネジを締めリンゴを搾っていた。ジュリアン曰く、垂直圧搾機の場合、搾る際に潰砕されたリンゴの間に布を挟みサンドイッチ状にして上から圧力をかけるのだが、布だと圧が足りないと途中よく目詰まりを起こしてしまうのに対し、藁だと目が布よりも粗く、しかも藁が細かいフィルターホースの役割を果たすおかげで、圧にパワーがなくても目詰まりが起りにくくジュースを搾りやすいのだそうだ。馬は油圧式よりもパワーがなかったため布よりも藁を使った方が搾りやすく、しかも圧搾後リンゴの滓も藁も馬の工サとなり手入れが簡単だったことから、当時は藁を間に噛ませて搾るのが一般的だったとのこと。現在は、もちろん馬の代わりに油圧式の圧搾機を使って搾るが、藁を噛ませることで昔懐かしいシードルの風味が出るというジュリアン。ただ、藁での圧搾は衛生的に布よりも管理が難しく、リンゴが少しでも痛んでいるとすぐにシードルが酸敗しやすい醸造の難しさがあり、今回はリンゴが豊作で状態が完ぺきだったことから久しぶりにチャレンジしたそうだ。出来上がったシードルは、香りが複雑でリンゴの香りというよりも、むしろ藁を干した香りなどペイ・ドージュの田舎に漂う空気を想像させる。味わいもまったりと優しく、ほのかな甘みに溶け込む滋味豊かな優しいミネラルの苦みが心地よい！ぜひリヴァロチーズと合わせてみたい格別なシードルだ！

## シードル・デュ・フォールマネル グルニエ 2017 (中辛口)

屋根裏でリンゴを限界まで長期陰干しで仕込んだフォールマネルのスペシャルシードル！今までに 2009 年しかつুক্তことがなく、ベストな条件が揃わないとつけれないレアなシードルだ。条件としては秋冬が寒いことと収穫したリンゴが痛んでいないことが最も重要で、毎年きれいなリンゴが収穫できた時はチャンスを窺っているそうなのだが、近年は温暖化の影響で秋の気温が高く長期陰干しが困難を極め、今回のグルニエは実に 8 年ぶり 2 回目の仕込みとなる。ジュリアン曰く、2 か月半に渡る長期陰干しとなると、リンゴの腐敗が感染しないように毎日屋根裏に上り痛み始めたリンゴを一つ一つ丁寧に除去するというたいへん手間のかかる作業を行わなければならないのだそうだ。水分をギリギリまで飛ばしリンゴのエキスを最大限まで抽出したグルニエ！味わいは濃厚で、ほのかな甘さの中に洗練されたミネラルがぎっしり詰まっている！余韻も長く、ジュリアンは食中やデザートに合わせるシードルと言うが、個人的にはこのシードルだけでじっくりグラスと向き合いたい…そんな味わい深い逸品だ！

### ミレジム情報 当主「ジュリアン・フレモン」のコメント

2017 年は、2015 年同様にリンゴが豊作の年だった！一方、洋ナシは隔年結果の影響で不作の年だった。(2016 年は洋ナシが豊作、リンゴが不作の年だった)。冬は比較的暖冬で雨が多かった。春のスタートの気温も高く天候にも恵まれ、4 月中旬には一番早熟のドメーヌ品種が 2 週間早く花を咲かせた。2017 年は早熟の年と思いきや、4 月終わりから 5 月初めにかけて突然気温がマイナス 6 度まで下がる霜に見舞われた。春一番を告げたドメーヌ品種はほぼ全滅…。だが、その他の品種は幸いまだ開花が訪れていなかったおかげで、霜を逃れることができた。それでも、霜のインパクトにより全体的に開花の時期がずれ、結局成長サイクルは例年並みに戻った。その後は、7 月終わりまで雨の降らない乾燥した日が続いた。途中夏の水不足が心配された。だが、8 月に入り定期的に雨が降ってくれたおかげでリンゴは息を吹き返した。そのまま秋に入ってもリンゴは順調に育ち、最終的に果汁を多く含む完熟したリンゴを収穫することができた！

2018 年は、2017 年同様にリンゴも洋ナシも豊作の年だった！また、この年は日照量にも恵まれた年で、ジュリアンがシードルを手掛けた中で一番リンゴの糖度が上がった歴史的なミレジムだった！冬は暖冬で芽吹きも早かった。この暖冬の影響で、リンゴの開花は 4 月終わり通常よりも 2 週間ほど早かった。だが、ちょうど 4 月の終わりに突然の寒波が襲い、一部早熟品種のリンゴが花流れの被害に遭ったが、一方、晩熟品種は霜の被害もなく開花も順調だった。5 月に入ると、雨が多く気温の比較的高い蒸し暑い天候が続いた。だが、6 月から雨はピタリと止み、8 月終わりまで猛暑と日照りが続いた。水不足により一時未熟なうちに樹から実がぼろぼろと落ちるリンゴの自衛反応があり収量減の心配があったが、9 月から再び雨が続いて、小さく乾ききったリンゴが再び水を吸い上げ、一気に大きく膨張した。通常、このように一気に水を吸い上げたリンゴは完熟も早く、樹から簡単に落ちやすいが、この年は完熟しても長く樹にとどまっていた。結果的に、収穫を長く待つことができたおかげで、糖度も果汁も多く含んだ超完熟リンゴを収穫することができた！

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真①シレックス土壌にある早熟品種ドメーヌの樹

今回日本でシードルをリリースするにあたりサンプルと情報を取るためにドメーヌを訪問♪

これはシレックス土壌にある早熟品種ドメーヌのリンゴの木の写真。(写真①) ほとんどリンゴが生っていない…。2年前の収穫直前に訪れた時は、リンゴの樹だけではなく地面まで真っ赤な絨毯を引いたように赤いリンゴで埋め尽くされていたのだが、今回はまるで収穫が済んだかのように閑散としている…。

これはドメーヌの写真。(写真②) 今年が乾燥していることもあり実の大きさが普段よりも二回りほど小さいようだ。実際に食べてみたが水分が少なくパサパサしている。甘みの強い品種というからには、甘い味を想像したのだが、実際タンニンの渋みがキツすぎ甘みをほとんど感じない…。噛むたびに口は乾くしはっきり言ってフルーツとしてはあまり美味しくない…。だが、ジュリアン曰く、シードルのリンゴは食用リンゴと逆で、水分が少ない方が長く陰干しできるため品質的には良いそうだ。ちなみに、今年は収量が少ないが、品質的には当たり年なのだそうだ。



写真② 例年よりも二回り小さいサイズのドメーヌ



写真③ 2020年は裏年にあたり不作の年

それにしてもリンゴが少ない…。写真のように上の方に少しだけ実を付けているリンゴの樹もあるが、そんな樹は数えるほどしかない。(写真③) 訪問アポの電話の時点で「今年は量がない」とジュリアンが言っていたからある程度は覚悟していたのだが、実際に訪問してみると想像以上の少なさに唖然としてしまった。経営を含めこんな状況で果たして今年は大丈夫なのだろうか…。心配な表情で彼を見ると、「仕方がない、リンゴは隔年結果性の果物だからね」とまるで悟りを開いたかのような口調でポツリとつぶやいた。そう言えば、確かにリンゴはブドウのような毎年実の生る連続結果性の果物ではなく、去年が豊作であれば今年是不作と、交互に繰り返す果物だったな…。なるほど、この場合霜や花ぶるいや病気が原因

ではなく、2019年が豊作だったから、裏年である2020年は何も手が打てないという訳か…。「結果的に2020年はシードルゼロなのか？」と彼に聞いたところ、「まだ大丈夫」と意外にもポジティブな返事が返ってきた。「今年は、去年が豊作だったので結果大部分が不作だが、反対に、例えば去年不作だった晩熟品種のサンマルタンやノエルデシャン、ムーランナヴァンは収量がある程度見込める。かつての昔のシードル生産者は、様々な品種をなるべく多く混植することで不作が重ならないよう隔年結果のリスクを避けてきた。先人の知恵がこういう不作の時に生かされる」と彼は語ってくれた。現在、彼のリンゴ園には品種不明なリンゴも含めて15種類くらいの品種があるそうだ。

ちなみに、ジュリアンのような伝統的な立木仕立てが少なくなった今、他のシードルの生産者は隔年結果に対しどのように対処しているのか？気になったので聞いてみた。彼が言うには、低い仕立てが主流の現在は、味の均一化と収量の効率化を求めるがゆえに段々と多品種を混植する伝統が消えつつあるとのこと。また、現在はバイオテクノロジーの進化により、リンゴを毎年生らせることも可能なのだそう。彼曰く、隔年結果の原因となるジベレリンを特殊なホルモンによって抑え込み、リンゴを毎年コンスタントに収穫を可能にする技術が実際にあり、多くのシードル生産者がその方法を取り入れているようだ。「確かに、リンゴが連年結果性の果物のように毎年コンスタントに収穫できるのは魅力ではあるが、一方で、リンゴの樹に多くの負荷がかかるリスクがあり、また、リンゴの持つ自然な成長サイクルを無理やり捻じ曲げているような感じが好きではない…」と彼は言う。

そもそも隔年結果性のリンゴを連年結果性に変更していたり、泡のためにガス注入がされている「シードル」と、「ジュリアンのシードル」とを比べること自体すでに野暮なことではあるが、それにしても、シードルと一言で言っても、これだけつくりには大きな違いがあることにあらためて驚かされる。ジュリアンはまさにシードル界の天然記念物！もう今のままで十分！このまま今まで通り小さな規模であっても、伝統を守りながら続けてほしいと思う今日この頃だ！（2020.9.8.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**