

～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 1 種類♪

カルヴァドス 42° 2017 （今回の新着はカルヴァドスのみです！）

前回リリースしたカルヴァドス 42° 2016 と同じく、2015 年に収穫したリンゴからできたシードルを蒸留してカルヴァドスに仕上げている。カルヴァドスのミレジムは、リンゴを収穫した年ではなく蒸留した年で換算し、今回リリースのものは 2017 年に蒸留されている。2016 との大きな違いは、シードルの大樽での熟成期間が 2016 よりも 1 年長いこと。2 つのカルヴァドスのスタイルは異なり、2016 はフレッシュさとフルーティーさを生かした今風のスタイルに対し、今回リリースする 2017 は、ジュリアンの父親がかつて行っていたシュール・リーの期間を長く取り、旨味をしっかりと引き出す昔ながらのスタイルに仕上げているとのこと。ジュリアン曰く、2017 のような長期シュール・リーのスタイルは、シードルの澱に接する期間が長い分、蒸留した時の香りと旨味の乗りが違ふとのこと。ちなみに、かつては蒸留前のシードルを大樽で 2～3 年熟成させるのが当たり前だったそうだ。だが、シードルが澱に触れる期間が長ければ長いほどメタノールの数値が上がりやすいというリスクがあり、今はほとんど長期のシュール・リー熟成は行われていないようだ。また、彼曰く、今回たまたま樽の入れ替えサイクルが 2017 年に重なったため、例年よりも新樽の比率が高く、味わいに樽の風味が反映されているとのこと！出来上がったカルヴァドスは、確かにジュリアンの言う通り、香りに樽を感じるが、その樽香をも覆いかぶさるように熟したリンゴの華やかな香りが重なり絶妙な塩梅に収まっている！味わいも深く広がりがあり、アルコールのふくよかな甘みが長く余韻に残る！2016 のようなフレッシュなスタイルではないが、これはこれでブランデーのような深みがあり面白い！

シードル・デュ・フォールマネル シレックス 2020（中辛口）

2020 年は隔年結果の裏年に当たりリンゴが不作だったため、シレックス土壌のほぼ全てのリンゴをかき集めてシードルに仕上げた。ジュリアン曰く、この年は収量が少なく、品質的にはひとつひとつのリンゴが凝縮しそれぞれ品種の特徴が良く出た当たり年とのこと。彼曰く、ベースとなるリンゴは甘みの強いサンマルタンだが、酸味の強いランボーと苦みの強いノエルデシャン、そしてシレックス土壌と相性の良いジョリルージュ、ムーランナヴァンが複雑な味わいとタイトなストラクチャーを導き、脇役とは思えない個性を最大限に発揮しているとのこと。味わい的には、ほんのり甘さのある中辛口だが、ひとつひとつのリンゴが詰まっているだけあり芳香豊かで、時折火打石のようなシレックス特有のこもった香りもあり、泡は繊細ですぐに弾けて消えるが、泡を補正するに十分な酸とタンニンが重厚なボディにキレと奥行きを与える！今飲んでシードルらしい果実味を楽しむのもよし！でも、ジュリアン曰く、このシレックスは熟成に耐えるポテンシャルがあるので、さらに 5 年寝かせて甘さがこなれてからテロワールの複雑味を楽しむのも乙なものとのことだ！

シードル・デュ・フォールマネル アルジル 2020（中甘口）

2017 年のリリース以来となるアルジル！アルジルの畑はシレックスよりも低地にあるため霜の被害に遭いやすく、2018 年、2019 年と 2 年連続霜に当たり、さらにカルヴァドスに回した分もあり、しばらくお休みをしていた。そして、今回隔年結果の裏年に当たり収量が少ないながらもドメーヌ品種をメインに 3 年ぶりに仕込むことができた。2020 年は、屋根裏で陰干しする必要のないくらいリンゴの糖度が上がり、さらに果汁を多く含みリンゴが痛みやすかったため、陰干しは屋根裏でせず木箱の野外干しを 3 週間と短めに抑えている。ジュリアン曰く、今回ドメーヌをベースに仕込んでいるが、ドメーヌは熟すと赤い皮の色の色素が出やすくタンニンもしっかりとある品種なため、シードルの見た目の色が濃いほど日照量に恵まれた年であるかが分かるとのこと。そういう意味では、2020 年のアルジルは当たり年！色は赤みがかかったオレンジで深みがある！残糖 41.84g/L

と、味わいはまるでちみつ入りの濃縮リンゴエキスを飲んでいるように濃厚だが、しっかりとしたタンニンと酸があるおかげでアフターの抜けがとてもしっかりしている！彼曰く、甘さの中にタンニンがしっかりと効いているので、中華料理など *La cuisine sucrée salée*（甘辛な料理）、もしくは彼の一番のおススメはタルトタタンとのマリアー・ジュがベストとのこと！

シードル・ブリュット パー・ナチュール 2020（中辛口）

2020 年は、隔年結果の裏年に当たるリンゴが多い中、パー・ナチュールに使用したグワンドゥヌは表年に当たり、例年以上に収量に恵まれた。ジュリアン曰く、グワンドゥヌはペイ・ドージュにある昔ながらの土着品種で、収量が取れないことから他の品種に取って代われ、今ではとても希少な品種となってしまったとのこと。だが、収量が少ない分リンゴの品質は格別で、出来上がるシードルは香りが良く味わいにフィネスが感じられるとのこと。今回は初期のパー・ナチュールのつくり方に回帰し、一次発酵は 400L のカルヴァドス樽を使用。出来上がったシードルは、エキ스가みずみずしく泡立ちも超繊細だが、はっきりとしたストラクチャーとフィネスがあり、余韻も長く中身がしっかりと詰まっている！また、残糖が 23.1g/L あるが、甘さを感じさせないくらい味わいがタイトで、余韻に長く残る滋味深いタンニンとミネラルがとても心地よい！彼曰く、このパー・ナチュールは今飲んでも美味しいが、これこそ出来れば 5 年以上寝かせて熟成による妙味を楽しんでほしいとのこと！この味わい深いシードルはやはりフォール・マネルにしか出せない味わいで、唯一無二のシードルと言える！

シードル・フェルミエ ポム・ド・パイユ 2018（中辛口）

プレスの際フィルターに藁を噛ませることで、コク深く昔懐かしいシードルの風味が味わえるポム・ド・パイユ。2020 年 11 月に一度リリースしたのだが、その時は 5 年以内に飲むことを想定して資料を作成した。だが、今回ジュリアンにあらためてじっくりと話を聞いたところ、実はフォール・マネルのシードルは、他のシードルにはほぼ発想のない「熟成」という新たな楽しみがあることを知り、今回再度ご案内！彼曰く、フォール・マネルのシードルは、熟成が進むと果実の甘みが削ぎ落され、味わいがよりブリュットになると同時に、ミネラルの旨味を感じるよりストラクチャーのはっきりとした味わいに変化すること。最初のリリースから 1 年半経ったポム・ド・パイユは、確かに前回のまったりと大味な味わいからビールのホップのようなフレーバーと苦み、そしてよりドライさが増し、お酒としてのシードルが整ってきているように感じる！泡が少ないので早めに消費した方が良く、勝手な先入観を持っていたが、実際、味わいは落ちるどころか、ブラインドだとまるでボエムをつくるジャケールのマセラシオンのようなオレンジワインの様相を呈してくる！これぞ熟成の妙味！一般的なシードルの概念を根本から覆すシードルだ！

ポワレ 2020（辛口）

2016 年ヴィンテージ以来 4 年ぶりのリリースとなるポワレ。ジュリアン曰く、洋ナシはリンゴよりも隔年結果性が顕著に表れ、またリンゴよりも花ぶるいしやすく、さらに実が傷みやすいため、仕込むだけの収量を確保するのがとても困難なのだそう。実際、2018 年は表年で実がたくさん付き仕込むチャンスがあったのだが、完熟時期の気温が暖かったため収穫する前に実が腐ってしまい結局仕込むことができなかった…。今回は豊作の表年に当たり、幸い収穫時期の気温も涼しかったため無事ポワレを仕込むことができた！醸造は、普段はジュースを搾った後すぐに発酵の勢いを抑えるために澱とゼリー状のペクチンを取り除くのだが、今回はスタートの発酵に勢いがなかったため、ペクチンを抜かずにシュール・リー状態で発酵を促した。結果的に、瓶内発酵も 4.5bar とシャンパーニュ並みのガス圧を確保でき、理想的な辛口に仕上がった。出来上がったポワレは、しっかりと実が完熟したこともあり香りが高く、みずみずしいエキスの中に染み入るような旨味がしっかりと感じられる！優しい果実の味わいの中に樹齢 100 年を超える洋ナシのエキ스가詰まった最高のポワレだ！

※今回シュール・リーで仕上げたためボトル底にペクチンが澱として残っていますが、味わいには全く問題ありません。最後の澱まで美味しく飲めます

ミレジム情報 当主「ジュリアン・フレモン」のコメント

2015 年はリンゴが大豊作の年。隔年結果の表年に当たったこと、そして、冬と秋に雨が多かったこともあり、果汁がたっぷりと詰まっていたことが豊作に結びついた。冬は 2 月が寒かったが、それ以降は暖冬で雨が多かった。開花時期は天気恵まれ開花もスムーズに終わり、この時点ですでに豊作が期待された。夏になると、猛暑の影響で 1/3 くらいのリンゴが未熟なまま一斉に地面に落ちる現象があったが、残りのリンゴには幸い何も影響がなく順調に成長していった。9 月に入り天候は一転、雨の多い不安定な天気が続いたため、リンゴが膨張し重さに耐えられない枝が根元ごと折れたりする被害があった。幸い、収穫はいつもよりも人数を確保できたおかげで、腐敗する前に全てのリンゴを取り入れることができた！

2020 年は、リンゴが隔年結果の裏年に当たり不作、一方洋ナシは表年で、霜の被害に遭ったにもかかわらず収量に恵まれた。暖冬の影響により洋ナシの開花が通常よりも 2 週間ほど早く、4 月最初に降りた霜に開花が重なった洋ナシの早熟品種の多くは花が流れてしまった。幸い開花の遅い洋ナシのスリー品種とリンゴのほとんどは霜に当たらなかった。5 月、6 月と比較的温暖で雨が適度に降るリンゴにとっては理想の気候が続いた。7 月、8 月は暑く乾燥した天候が続き、元々収量の少なかったリンゴは糖度も高く完熟も早かった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



(写真①) 晩熟品種のサンマルタンを収穫するジュリアン達

今回リリースするカルヴァドの情報を取りに、去年の 10 月終わりにフォール・マネルを訪問した。ドメーヌに到着すると、ちょうどジュリアンは晩熟品種のサンマルタンを収穫している最中だった。(写真①) ジュリアン曰く、2022 年は例年リンゴの隔年結果という裏年に当たり、そもそものリンゴの実自体が少なく、加えて年の前半は歴史とも言える日照りだったので、当初は凶作を心配していたそう。だが、幸い 9 月に入ってから雨に恵まれたこともあり、結果的に一つ一つの実に果汁のたっぷり詰まったリンゴを収穫出来ているとのこと。一方、雨が多かったことで牧草の伸びが激しく、熟して落ちたリンゴが牧草の中に隠れてしまうため、収穫にかなりの時間と労力を要しているようだ。例年だと

収穫前に牛が全部牧草を食べきり、その後にリンゴの収穫が始まるので、落ちたリンゴを探すのは簡単だが、2022 年は牛に牧草を食べさせる前にリンゴが熟し落ち始めたので、時すでに遅し…。その後、もし仮に牛を放牧したとしても、落ちたリンゴを牛が踏みつぶしたり食べたり、おまけに牛のする糞でリンゴが汚れたりするため、今回のような場合はリンゴを優先し、牧草を残したままにせざるを得ない。

ちなみに、これが地面に落ちたリンゴだ。(写真②) これはまだ牧草の丈が低く、落ちたリンゴも辛うじて見つけることができるが、場所によってはリンゴが完全に牧草に隠れて目視できないところもある。さらに、牧草を刈り取っていないため落ちたリンゴに湿気が溜まりやすく、急いで収穫しないとすぐに傷んでしまうリスクがある。



(写真②) 牧草に隠れているりんごをひとつずつ収穫

ジュリアン曰く、傷んだリンゴを混ぜてしまうと、陰干しの時に他のリンゴにも腐敗を誘発してしまうので、全てを拾うのではなく、手に取って腐敗箇所がないかをひとつひとつその場でチェックをしながら収穫しなければならないそうだ。（写真③）ように常にしゃがみながらリンゴを一つ一つ確認しながら籠に入れているようだ。



（写真③）しゃがみながら、落ちているリンゴをひとつひとつ丁寧にチェックしての収穫

何とも気の遠くなる作業だ…。だが、実際、収穫をしている彼らは、辛そうというよりも逆に楽しそうに作業をしている。この日はジュリアンも入れて収穫者は3人だけだったが、他の2人はジュリアンのシードルのファンで、わざわざ遠くから来てくれ、ボランティアとして収穫に参加している。こんな人が手薄な状態で収穫が間に合うの？大丈夫？私が心配な表情を浮かべると、彼らは一様に「収穫は毎日がお祭りのようで、ジュリアンと仕事をするのが楽しい」と声をそろえて答えた。ジュリアン自身も、収穫は取れ高よりも収穫者が気持ちよく仕事をしてくれることが大事と考えているようで、収穫を急かすことはないそうだ。「今は全てが機械化され、シードルも安価故にスピードを効率化が求められているが、私のシードルはそういうところとは対極の位置にあると思っている。スピードを求めれば確かに肉体的に辛い重労働ではあるが、昔と違い今の時代安月給の中そんな重労働を受け入れるフランス人はほぼいないに等しい。だから、自分は効率化やスピード化を求めず、たとえ収量が少なくても各人のペースに合わせた丁寧な仕事を優先することになっている。最悪、収穫が間に合わず腐敗したリンゴは、また土に戻り次のリンゴの肥料になればよいと思っている」と彼は笑いながら語ってくれた。

この余裕と青空のもとの良い雰囲気にとちょっと感動！いつか機会があれば彼のところで収穫しながらゆっくり時間を過ごしてみたい～！

（2022.10.20.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