2024 年 4 月吉日

～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

ポワレ、新着ワイン 2 種類♪

ポワレ 2021

前年同様にパスカルお気に入りの渋味と複雑味が特徴の土着品種カレジをメインに今回もキレのある辛口に仕上げた！2021 年は、シードル同様に霜と冷夏により洋ナシが不作の年だった。前回は二次発酵の泡をつくるジュース（ティラージュ）にポワールドルーを使用したが、今回は霜で全滅だったため代わりにタンニンの多いクラソルージュを加えた。だが、クラソルージュはペクチンの含有量が多いため、デゴルジュマンでしっかり澱を落としたつもりでも若干澱が残ってしまった。さらに瓶内二次発酵の勢いが予想以上にあり、デゴルジュマンしたにもかかわらず最終的にガス圧が 8.9 気圧まで上がった。彼曰く「味わい的には今まで以上に梨の持つテロワールがしっかりと出たポワレの傑作ができたと自負しているが、ただ、ペクチンを完全に取り切れなかったことと、思っていた以上にガス圧が上がってしまい、開ける際に噴いてしまうリスクが出てしまったことが本当に悔しくてならない」と正直に反省点を語ってくれた。出来上がったポワレを実際に試飲したが、確かに今回のポワレは味わい深くタイトで、オレンジワインのような洗練されたタンニンもあり、泡立ちもシャンパーニュのように細かく完璧！アルコール度数 7%でも決してブドウのペティアンに引けを取らない俊逸な味わいに仕上がっている！個人的には浮遊しているペクチンは、ネガティブどころかむしろ美味しいワインの最後の澱を飲んでいるみたいなボーナスポイントに感じたが、ただ如何せん、ガス圧が強いので開ける際は十分なご注意をお願いしたい！お手数ですが、事前に良く冷やしたうえで、必ずボールなどの受け皿をご用意いただき、揺らさずにご開封をおねがいいたします<(_ _)>

※泡に大変な勢い（8.9 気圧）があるため、良く冷やして、斜め 45 度に瓶を傾けてご開栓くださいませ

メトード・アンセストラル ピノーズ ピノノワール 2020（ロゼ泡）

2019 年から、ピノーズはピノノワールとピノドニスをアッサンブラージュせず、品種の個性を生かすために別々に仕込んでいる。2020 年は、春の遅霜による収量減に加えブドウの熟すスピードが早く、収穫はかつてないほど早かった。また、自然酵母の働きも良く、1 ヶ月に 4 回スーティラージュをしてブレーキを掛けなければならないくらい発酵に勢いがあった。キメ細やかな泡立ちを得るために瓶内二次発酵熟成に 2 年半の歳月をかけ出来上がったワインは、ヴィヴィッドでミネラルの旨味をしっかりと感じるタイトなペティアンに仕上がっている！ガス圧は 3.6bar と泡立ちは滑らかで、残糖は 12.6g/L とエキスに優しい甘みがあるが、一方で、余韻をタイトに引き締めるシャープな酸と塩気のあるミネラルがあり、味わいはまさにキレのあるブリュットそのもの！ヨードのような潮の風味と塩気のあるミネラルは、魚介はもちろんシェーヴルチーズとも相性が良さそうだ！

メトード・アンセストラル ピノーズ ピノドニス 2019（ロゼ泡）☆NEW☆

以前はピノノワールとピノドニスをアッサンブラージュしていたピノーズ。だが、２つの品種には明確な個性があり、それぞれを個々に表現すべきだと判断したパスカルは、2019 年から別々に仕込むことに決めた。その第一弾が 2022 年 5 月にリリースしたピノーズ・ピノノワール、そして今回初めてリリースするピノーズ・ピノドニスだ。2019 年は日照りによる水不足の年だったため、ブドウの窒素不足により発酵の勢いが弱かった。パスカル曰く、瓶詰め 1 年目当初は酸と甘みのバランスがバラバラで、両方がうまくこなれるまでに 3 年の熟成を要したそうだ。最終的にガス圧 3.3 気圧、ph3.15、残糖 27g/L と、優しくも洗練された穏やかなペティアンに仕上がった！アペリティフはもちろん、サラダなどちょっとした前菜やデザートにもピッタリなワインだ！

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

2019 年は、歴史的な猛暑と日照りに見舞われた年だった。冬は適度に雨が降り寒さもあったが、気温がマイナスまで下がることはなかった。4 月に入り初旬と中旬の 2 回に渡り寒波が降りた。シュヴェルニーなどロワール川周辺は霜による甚大な被害があったが、幸いシェール側の周辺はほとんど被害がなかった。だが、この寒波の影響によりブドウの成長サイクルは大きく乱れた。その後は天候も落ち着き雨量も適度にあったのだが、6 月中旬から雨がぱたりと止み日照りが 10 月まで続いた。また、6 月と 7 月の終わりには日中の気温が 40℃を超す歴史的な猛暑に見舞われた。ブドウの房が水不足により小さくなっていたので、収穫ぎりぎりまで雨を待ったのだが、結局降ることはなく、酸が落ちる前に全てのブドウを収穫せざるを得なかった。

2020 年はブドウが超早熟の年だった。暖冬で雨も多かった。芽吹きが例年よりも早い中、3 月の終わりと 4 月頭に 2 回に渡り寒波が降り、シャルドネやソーヴィニヨンブラン、ピノノワールなど早熟の品種が被害に遭った。その後気温が一気に上昇し 4 月中旬から 5 月上旬まで初夏のような暑さが続き、ブドウの成長は一気に加速した。一方で、寒波の影響を受けたブドウとそうでないブドウとの間に極端な成長のばらつきが出始めた。6 月に入ると湿気の高い蒸し暑い天気が続き、また開花時に雨に当たり花が流れてしまうブドウもあった。6 月の終わりから一転乾燥した天候が続き、ブドウの成長はさらに加速した。途中猛暑によりブドウの成熟にブレーキがかかったが、収穫前に適度に雨が降り、再び完熟のスピードに加速が増し、今までで一番早い収穫につながった。

2021 年は、果物全体が春の遅霜、長雨、そして冷夏により不作の年だった。冬のスタートは暖かく乾燥していた。4 月上旬にフランス全土が寒波に襲われ、トゥーレーヌ一帯も遅霜の被害に遭った。5 月、6 月は気温の上がらない雨の多い不安定な天候が続き、ミルデューが猛威を振るった。その後、7 月中旬には雨も止み 8 月には再び太陽が戻ってきたが、気温はそれほど上がらず、ブドウもリンゴも洋ナシも完熟に時間を要した。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

去年の 10 月終わりに、次回輸入するペティアンの味わいを確認するためにカプリアードを訪れた。ドメーヌに到着すると、パスカルはちょうど新たなアメリカのインポーターに送るためのワインの準備をしている最中だった。モーズが体調を壊して休んでいるので、代わりに大勢の仲間が瓶詰作業を手伝っていた。よく見るとその助っ人の中に引退したジャン＝マリー・ピュズラの姿があるじゃないですか！（写真①）

（写真①）ジャン＝マリー・ピュズラと若手生産者も無償でお手伝い！

その他ティエリの従業員や今若手の造り手で注目されている Peltier Ravineau（ペルティエ・ラヴィノー）など無償で作業に加わっていた。作業中パスカルのことをみんな「King of Pet'Nat」の愛称から「キング」と半分からかいながら呼ぶことに照れるパスカルがなんとも愛らしく、カプリアードがいかに愛されているかが、作業の雰囲気だけで十分に伝わった。

（写真①）デゴルジュマンをするパスカル・ポテール

多くの生産者に惜しまれながらドメーヌを終わらせるカプリアード。ドメーヌを近々閉める情報が生産者の間で広まっているのか、最近になって生産者からカプリアードを賞賛する声を間接的に聴く機会が増えた。直近に訪問したラ・ボエムやノー・コントロールも「ペティアン・ナチュレルのトップは常にカプリアード。パスカルの前で自分たちのペティアンを開ける時ほど緊張する瞬間はない」と彼らなりの独特の言い回しで最大限の敬意を払っていた。その他、ボノームやティエリ、ローラン、ノエラはもちろん、ジミオやモス兄弟、ミュスカデのベルヴューなどペティアン生産の経験がある生産者にとってカプリアードはどこか一目を置く存在と認識しているようだ。同時に、パスカルとモーズはこれからどうしていくのか？そのことについての情報がまだ乏しく、生産者もカプリアードの今後についてかなり気になっているようだ。ちなみに、私が今現時点で知る限りの情報では、モーズはドメーヌを閉めた後しばらくは持病の療養に専念し、パスカルは「パスカル・ポテール」として新たに小さなドメーヌを立ち上げる予定だ。

いずれにせよ、ドメーヌ解散のカウントダウンはもうすでに始まっている。我々ヴァンクゥールもペティアン・ナチュレルの歴史を作ったカプリアードは、まさに「泡の重要文化財」として最後まで見届けるつもりだ！

（2024.1.12.ドメーヌ突撃訪問より）

※弊社 HP の生産者最新情報や「フォト・ギャラリー」にて、より鮮明な写真をぜひご覧くださいませ