

～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

新着ワイン4種類♪

メトード・アンセストラル ピエージュ・ア・フィーユ・ブラン 2018 (白泡)

2018年は久々に収量に恵まれた年！普段アッサンブラージュしているシャルドネとムニユピノは、収量があったのでペット・セック、ペパン・ラ・ビュルとそれぞれ単独のキュヴェを仕込んだ。今回、シュナンはブドウの熟しが早く、完熟した上に酸がしっかりと残っていたので、あえて糖を残しピエージュ・ア・フィーユに仕上げた。ただ、2018年は醸造時も気温が高く、シュナンの発酵が思った以上に進んでしまったため、発酵途中のムニユピノを20%アッサンブラージュして泡をつくっている。開けたては少し還元があるがすぐに飛ぶのでご安心を！

※泡に勢いがあるため、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

※「ピノーズ」「ペット・セック」と同様、字体のみのシンプルなラベルデザインに変更されました

メトード・アンセストラル ピエージュ・ア・フィーユ・ロゼ 2018 (ロゼ泡)

前回の2016年はカベルネフラン主体だったが、2018年は日照りによりカベルネフランの果汁が少なく、アッサンブラージュ比率は相対的にコーの割合が高い。パスカル曰く、コーやカベルネフランなどのフルボディ品種をロゼにするメリットは、同じフルーティーな味わいでもガメイやピノノワール、ピノドニスにはない品種から来るボディの厚みが味わいに加わるところだとのこと。今回のワインも、酸と泡立ちがシャープでキレがあるが、全体的にボディはふくよかで柔らかくバランスが良い！

※「ピノーズ」「ペット・セック」と同様、字体のみのシンプルなラベルデザインに変更されました

メトード・アンセストラル ピノーズ 2017 (ロゼ泡)

例年はシルヴァン・リーストのブドウだけでピノーズを仕込むのだが、2017年は春の遅霜の被害によりシルヴァンのブドウが大幅減収…。ピノドニスに特に不足していたため、足りない分を元カプリアードの季節労働者だったジャン・クリストフ・ジェゼケルのヴィエーユ・ヴィーニュのブドウで補填した。カプリアードにとってピノーズは、トップキュヴェであるペパン・ラ・ビュルのロゼバージョンという位置づけがあり、前年同様に最低2年の瓶熟、そして、デゴルジュマン後最低6ヶ月ワインを寝かせてからリリースするようにしている。泡は他の3つのキュヴェと比べると穏やかで、味わいもとても繊細！味わいにフィネスを感じる！パスカル曰く、フランスでは特に女性に人気なのがこのピノーズだそう！開けたては少し還元があるがすぐに飛ぶのでご安心を！

メトード・アンセストラル ラ・ビュル・ルージュ 2018 (赤泡)

2018年は、タンチュリエのガメイ以外に、パスカルの通常のガメイ・ド・ボジョレーを発酵のスターター（ピエ・ド・キューブ）として10%入れている。パスカル曰く、2018年は北の鋭い酸に南のポリウムが加わったような自身の理想とするペティアンが出来上がったとのこと！ワインは、フランボワーズやクランベリーのような赤い果実のフレッシュな香りと、ブルーベリーやミュールのジャム、レーズンのような黒い果実の深い味わいがあり、香り味わいとギャップがとても魅力的！残糖は23g/Lあるが、泡の勢いとキレのある酸が甘さを相殺し、コクのあるまるで赤ワインのような余韻を演出する！

※泡に勢いがあるため、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

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

2017年は、春の遅霜とミルデュー、そして夏の猛暑に見舞われた年。冬は暖冬で春の芽吹きは早かった。4月末に遅霜が発生。20%~40%の被害があり、特に白品種の被害が大きかった。その後、5月にミルデューが猛威を振るう。開花は比較的順調だった。夏は猛暑で乾燥していた。収穫日は例年とほぼ同じで、赤のタンチュリエだけが1週間早かった。

2018年は、ブドウが早熟で、品質的には酸と中身の伴った当たり年。冬は暖冬で雨が多く、春の芽吹きは早かった。開花は順調。前年が不作だった反動なのか、ブドウの房が今までに見たことのないほど生り、早い時点で豊作が期待された。6月に入ると天候が崩れミルデューが猛威を振るい、畑全体の約半分が被害に遭った。だが、元々のブドウの房の数が多かったため、収量的には30%減前後に収まった。7月と8月は一転乾燥した天気が続く、日照りによるブドウのストレスが心配されたが、冬と春に降った雨のストックが十分機能し、水不足を逃れることができた。ヴェレゾン以降ブドウの完熟はスピードを増し、収穫直前は2日で潜在アルコール度数が1度上がるような勢いがあったが、タイミングよく収穫できたおかげでしっかりと酸を残すことができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① ダンシメートルで糖度を毎日確認

これは昨年の収穫時撮った写真。(写真①) パスカルが発酵途中のペット・セック白の糖度を Densimetre : ダンシメートル (サッカロメーター) で測っているところだ。彼が使用しているダンシメートルは、下に錘の付いたガラス状の棒に温度計と比重値が書かれた糖度計だ。発酵状況を知るために、ブドウをプレスした時点から毎日このような細長い透明管にジュースを入れ糖の減り具合と発酵温度をチェックしている。

ダンシメートルは、水を1000とした上で、糖度計の浮揚値が1000よりも大きければまだ残糖があり、反対に小さければ発酵終了というのが基本的な見方となる。上が1150から下は990まで10単位ずつ細かく目盛りが刻まれている。

ダンシメートルは、アルコール度数1%に対する糖度の割合を7.6と定めているので、例えば収穫したてのブドウジュースをダンシメートルで測り1080の値を示していたら、水の値が1000のため $(1080 - 1000) \div 7.6 = 10.52$ 、つまり10.5%の潜在アルコール度数があるということが分かる。そして、発酵が始まるとどんどん糖が減り、比重が軽くなり、この1080の値が1070、1050、1030...と下がっていく。最後完全発酵した時は、水よりもアルコールは比重が軽いので、浮揚値は1000を割り995~990まで下がり、そこで発酵が終了したことが分かる。

カプリアードの場合、他のヴィニョロン以上にこのダンシメートルの細かなチェックがとても重要なカギとなる。なぜなら、彼らのペティアン・ナチュレル (メトード・アンセストラル) は一次発酵の途中で、瓶に詰めて泡をつくらなければならないからだ。パスカル曰く、辛口は大体1010前後、中辛口は1030~1040の間まで数値が下がったところで瓶詰めするというある程度の目安は持っているが、全てシステムティックにそのタイミングで瓶詰めしているわけではない。その前に、PHがいくつなのか？発酵の勢いはどうなのか？残糖と味わいとのバランスはどうなのか？多方面から考え、モーズと二人で話しあい、数値のタイミングを変えている。(写真②)



写真② 瓶詰のタイミングを話し合うパスカルとモーズ

また彼曰く、ペティアンをつくるヴィニョロンがよく勘違いすることに、発酵に勢いがある時に糖の計算をせず感覚で瓶詰めを行ったり、逆に発酵に勢いがないのに瓶内再発酵を期待して瓶詰めしてしまうことがあるとのこと。これは、間違いなく前者はガス圧が予想以上に上がるし、後者は泡が不発に終わる可能性が高く、よくダンシメートルの値だけでシステムティックに決めて瓶詰めする生産者に多く見られるミスなのだそう。このような問題は、初動の段階からミスを犯している場合が多い。彼らの多くは、そもそもスティルワインをつくる感覚でペティアンをつくろうとしていて、何となく『泡が収まるだろう…、泡が再発するだろう』と希望的観測で仕込んでいる。ペティアンで泡を安定させたいければ、そもそもスティルワインではなく、ペティアンをつくる工程を踏まなければならない」と彼は言う。つまり、スティルワインのように発酵スタートから瓶詰めのタイミングまでただ見守るのではなく、初動の時点で発酵の勢いをチェックし、発酵の進行が速ければスーティラーージュなどをしてブレーキをかけ、反対に発酵が鈍ければ、他の発酵に勢いのあるワインを足したり、バトナーージュして澱を攪拌したりと、瓶詰めの瞬間まで常に発酵をコントロールする準備をしていなければならないと強調する。

ヴィニョロンの中には、ペティアン・ナチュラルを「発酵したてのジュースをただ瓶詰めするだけ」と安易に考えている人が残念ながらまだたくさんいる。確かにガスのほとんどないペティアンや、反対に爆発するくらいガス圧の高いペティアン、意図せず途中で発酵が止まったワインでも一括りにペティアン・ナチュラルと呼ばれているので仕方がない。だが、我々の目指すペティアンはそこではない。毎年品質の安定したペティアン・ナチュラルをつくること。すなわち、偶然任せではなく、ガス圧や味わい、見た目がいつも安定させた中で、いかにテロワールを表現するかということに努めている。そのためには、発酵のスタート時点から準備が必要だ」と彼はペティアンの真髄を語ってくれた。

パスカルの領域まで来ると、もはやペティアン・ナチュラルも芸術！その確立されたコンセプト、泡の緻密なクオリティはシャンパーニュを彷彿させる！故にスティルワインの延長のイメージがあるペティアン・ナチュラルではなく、スパークリングワインの製法名であるメトード・アンセストラルの名前がしっくりくる。今回の彼の話には、ペティアンを仕込む多くのヴィニョロンが学んでほしい重要な要素がたくさんちりばめられていた！

(2019.9.20.ドメーヌ突撃訪問&2020.3.30.突撃生電話より)

※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