2023 年 9 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

シードル、新着ワイン 2 種類♪

シードル 2021

毎度品質がサプライズでしかないカプリアードのシードル！今回は正直鳥肌が立つほど凄かった～！

2021 年は、フランス全土で大規模な霜が降りたのに加え、長雨と冷夏によりリンゴが不作の年だった。前年はドゥースコエティニエ、ドゥースモワン、マリーメナールの順に 1 ヶ月かけて収穫を行なったが、2021 年は同じ木のリンゴでもそれぞれ熟しがバラバラと完熟のタイミングが不揃いだったので、その平均を取って 1 日で一気に全てのリンゴを収穫した。陰干しは、すでに完熟しすぎているリンゴも多く混ざっていたため 3 日間と腐敗が進む前に切り上げた。パスカル曰く、2021 年は不作に加えリンゴの品質的にも心配な年だったが、実際に仕込んでみると、酵母の働きが良く発酵も安定していて、味わいも想像していた以上にバランスの整った上品なシードルに仕上がったとのこと。確かに、今回のシードルは完璧と思えるほどまとまりがある！前回よりも少し残糖がある分苦みが抑えられ、また酸とガス圧がしっかりとある分キレが良く洗練された感がハンパない！毎回声高に同じことを叫んでいるような気がするが、でもやっぱりカプリアードのシードルのレベルは次元が違う！こんなに美しい泡立ちと、こんなに上品にまとまった味わいのシードルを仕上げるパスカルはやはり泡の天才だと思う。

※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

メトード・アンセストラル ペット・セック 2020（白泡）

2020 年は、春の遅霜と開花時に雨が降り花ぶるいを起こしたため収量は 40%減だった…。収量が少ない上に夏が暑かったためブドウの熟すスピードが早く、酸を確保するためにかつてない早いタイミングで収穫を行った。前年同様にムニュピノをアッサンブラージュする予定だったが、この年はシャルドネとソーヴィニヨンブランの熟しが異常に早く、ムニュピノの熟すタイミングに合わなかったのでペット・セックには加えなかった。出来上がったワインは香りの開きが早く、グラスに入れてすぐに青リンゴやレモンのような柑橘系の爽やかな香りが立つ！ガス圧は 3.5bar と泡立ちは繊細で優しく、味わいはブリオッシュのようなほんのり甘い風味と塩気のあるタイトな酸味とのバランスが良く、まさに食欲をそそるアペリティフにピッタリなワインに仕上がっている！

メトード・アンセストラル ムニュピノ 2019（白泡）

パスカルがトゥーレーヌの土着品種でつくるペティアンとして長年形にしたかったムニュピノ！コンセプトは超ブリュットな味わいのムニュピノだが、2019 年は歴史的とも言える猛暑と日照りの影響でブドウが窒素不足となり、その結果発酵の勢いが弱く辛口に仕上げることができなかった。パスカル曰く「今回は 3 年瓶内発酵熟成させてもイメージ通りの辛口ペティアンには仕上げられなかった。だが、裏を返せばこの味わいが 2019 年というミレジムの個性を良く表していると思う。ナチュラルに仕込む以上は、人間のコントロールを超えるワインが出来る年のあることの方が自然であり、この年のワインの個性を受け入れることにした」と、これ以上瓶熟を待たずにリリースした理由を語ってくれた。出来上がったワインの口に含んだ第一印象は、収穫中に現地の人が飲む発酵途中のベルナッシュ！発酵したての搾りたてのブドウの甘さとジュースのふくよかさがあり素直に美味しい！さらに 2 回 3 回とじっくり味わってみると、だんだんベルナッシュの印象は薄れ、実はしっかりと骨格のあるポテンシャルの高いワインだということを再認識させられる！甘さに隠れて控えめだが、酸とミネラルがぎっしりと詰まっていて、噛めば噛むほど旨味が染み出てくる！彼曰く、デゴルジュマンで澱を飛ばした後もワインは動いていて、ほんの少しだが酵母が発酵を継続しながらガス圧を上げているそうだ！まさにこれぞヴァン・ヴィヴァン（生きたワイン）！今飲むのも十分に美味しいが、もう少し瓶の中でワインの成長を見守るのも楽しいかも！？

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。冬のスタートは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、ブドウもリンゴも完熟に時間を要した。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

ヴァン・ナチュール愛好家からは Master of Fizz または King of Pet'Nat、生産者からは Maître des bulles と呼ばれ親しまれたパスカル・ポテールとモーズ・ガドゥッシュ。その彼らの経営するレ・カプリアードは、残念ながら 2022 年ヴィンテージの完売をもってドメーヌの幕を閉じることとなった…。

元々スティルワインをつくっていたパスカル・ポテールが「ペティアン・ナチュレルは究極の白ワイン」という考えの下、タンクでの発酵熟成を瓶内発酵熟成、瓶詰前の澱引きをデゴルジュマンと、白のスティルワインの工程をペティアン・ナチュレルに当てはめ「泡が飛んでもワインとして美味しい」完全無添加ノンフィルターの画期的なペティアンを実現させたのが 2009 年。その後 2011 年にペティアンに特化した新生レ・カプリアードを立ち上げた。当時ドブロクのようなペティアンが主流だったナチュール界に旋風を巻き起こし、多くの生産者に影響を与えた。さらにはペティアン・ナチュレルだけのサロン Bulles au Centre を主催したり、シードル、ポワレの革新に取り組んだりと、常に泡の最前線を駆け抜けてきた二人。だが、彼らの目指すペティアン・ナチュレルは瓶内発酵熟成期間が長く、完成までに 2～3 年あるいはそれ以上かかる。そのため潤沢な資金が必要で、経営は決して楽ではなかった。不幸にも近年のブドウの不作やコロナ禍などが重なり、経営の厳しさから今年 2023 年のブドウ購入は残念ながらあきらめることとなった。

今年ペティアンの仕込みを断念したパスカルは、最終的にモーズとの協議の末、ストックが完売した時点でドメーヌを閉める決断に至った。ナチュール界にペティアン・ナチュレルで革命を起こしたドメーヌがまた一つ伝説になっていく…。ストックは 2021 年、そして最後となる 2022 年がまだ瓶内発酵熟成中の状態にありリリースもまだ先のため、あと 1 ～2 年は継続する予定だが、いずれにせよ近い将来ドメーヌを閉めることは間違いなさそうだ。

（2023.5.31.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