

～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 1&新着ワイン4種類♪MG もあります～

ポワレ (ポワール・ド・ルー) 2022 (白泡)

ロワール=エ=シェール県北部、ノルマンディーとロワールの境界に位置するペルシュ地方を起源とする土着品種「ポワール・ド・ルー」。かつては華やかな香りと奥深い味わいで白ワイン以上に高く評価されていたが、収穫量が少なく腐敗が早いと、大量生産のポワレには不向きとされ、多くの木が伐採された。現在では、100年以上の古樹がわずかに残るのみであり、極めて希少な品種。その「ポワール・ド・ルー」のみを使用し、昔ながらの製法で仕上げたのがこのポワレだ。2022年は太陽に恵まれ、糖度もしっかりと上がり完熟した当たり年だった。パスカルによれば、150年を超える3本の巨木の古樹から完熟して自然に落ちた洋ナシだけを狙い、約3週間にわたり毎週収穫に通ったという。出来上がったポワレは、蜂蜜、洋ナシ、ジャスミンなど香りが華やか！泡立ちが繊細かつ上品でフルーティーな味わいに仕上がっている！洋ナシは凝縮度が高くノンフィルターだと、どうしてもペクチンが残ってしまい、実際デゴルジュマン直後はフルフルゼリーのようなテクスチャーだったが、時間と共にペクチンが落ち、今は「美味しい液体」というまさに完璧なバランスを保っている！ちなみに、瓶の底の辺りで浮遊する澱の塊は洋ナシのペクチン。果肉の一部とも言える自然な成分で、品質には一切問題なく、ワインの澱と同様にそのまま飲み切ることも可能だ！

VdF メトード・アンセストラル ムニユ・ピノ 2022 (白泡) ★Last Vintage★

カプリアード「ムニユ・ピノ」の最後のヴィンテージ。コンセプトはトゥーレーヌの土着品種 100%で仕込んだペティアン・ナチュレルで、昔から晩熟で完熟の難しいと言われた性質を反対に生かして、キレのある泡に仕上げたのがこのムニユ・ピノだ。2022年は、ブドウが早熟で太陽に恵まれた当たり年。しかしながら、醸造においては課題もあった。ブドウの窒素不足により瓶内二次発酵後に酵母の勢いが失速し、当初予定していた残糖 5g/L 以下には達せず、結果として 10.4g/L の糖が残ることとなった。だが、パスカルによると、そのスタッグが予想を超える絶妙なバランスを生み出し、まさに最後を飾るにふさわしい素晴らしい仕上がりとなったという。出来上がったワインは、上品で繊細な泡立ちを備え、残糖の甘さに埋もれることなく、シャンパーニュ「コート・デ・ブラン」のブラン・ド・ブランを彷彿とさせる鋭い酸と洗練されたミネラルを併せ持つキレのある味わいに仕上がっており、余韻も長く長年追求してきた「泡立ち・酸・ミネラル・糖・アルコール」のバランスが、期せずして見事に揃ったマスターピースと呼ぶにふさわしい逸品だ！

VdF メトード・アンセストラル ムニユ・ピノ 2018 MG (白泡)

パスカルが長年形にしたかったムニユ・ピノ 100%のペティアンが遂に登場！カプリアードの仕入れるムニユ・ピノは全てヴィエーユ・ヴィーニュのため、そもそもの収量が少なく、またペティアンに必要な酸がしっかりとある品種という理由から、主にアッサンブラージュ用として重宝され、今まで単独でペティアンを仕込むことはなかった。だが、2018年はムニユ・ピノが豊作で熟しが良かったこともあり、念願であるムニユ・ピノ 100%を単独で仕込むことができた。パスカル曰く、収穫したブドウは熟してはいたが、Ph が 2.8 とかなり低く酸が鋭かったので、通常ボトルは酸の角を取るために3年以上の瓶熟を経てからデゴルジュマンをしたとのこと。今回販売のマグナムは更に3年以上寝かせ78か月の瓶熟を経てからデゴルジュマンした。出来上がったワインは泡立ちが細かく味わい複雑で深みがあり、少し熟成させたシャンパーニュのブラン・ド・ブラン好きであれば必ずハマりそうなキレのあるシャープな酸と円熟味がたまらない！彼曰く、キレのある酸と塩気のある味わいは、ホタテやマテ貝など貝を使った料理との相性が抜群とのこと。

VdF メトード・アンセストラル ピノーズ・ピノドニス 2021 (ロゼ泡)

最低 2 年の瓶熟成を経てからリリースする、カプリアードの最高峰ペパン・ラ・ビュルに次ぐトップキュヴェであるピノーズ。ペパン・ラ・ビュルがシャンパーニュで言うブラン・ド・ブランであれば、ピノーズはブラン・ド・ノワールの位置付けだ。2021 年は、春の遅霜によりピノノワールがほぼ壊滅。凶作の中辛うじて残ったピノドニスだけで仕込んだ。当初は 2 年の瓶内熟成後にリリースする予定だったが、還元があり酸が強かったため、リリースまでにさらに 1 年の熟成を要した。還元が落ち着き酸のこなれ始めたワインは、泡の広がりが高く、まるで搾りたてのレモンを思わせるような鮮烈な酸味とクリスタルのように澄んだミネラルエキスが融合した、キレのあるエクストラ・ブリュットに仕上がっている！パスカル曰く、あと数年寝かせて酸が更に落ち着いた頃に飲むことで、ヴィエーユ・ヴィーニュのピノドニスを持つ真のポテンシャルが開花するだろうとのこと。これぞ究極の薄ウマスパークリングだ！

VdF メトード・アンセストラル ラ・ビュル・ルージュ MG 2022 (赤泡) ★Last Vintage★

La Bulle Rouge の最後のヴィンテージとなる 2022 年。タンチュリエのガメイは非常に貴重で収量も少ないため、通常は不足分を補う目的でガメイ・ド・ボジョレーを約 2 割前後ブレンドしていた。だが、この年は豊作に恵まれたことで、100%タンチュリエのガメイのみで仕込むことができた。醸造にあたり、当初パスカルは、ガス圧 5 気圧、残糖 10g/L 以下に抑えた辛口に仕上げるつもりだったが、瓶内二次発酵の最後で発酵がスタググしてしまい、結果としてほんのり甘みのある優しい泡立ちのペティアンに仕上がった。だが、意外にもこのイチゴ果汁のような優しいタッチのペティアンが、今回の在庫の中で一番クライアントに人気だったようだ。出来上がったワインは、色合いが明るく鮮やかで泡立ちも優しく、搾りたてのイチゴやフランボワーズを思わせる愛らしい果実味が魅力的！残糖は 21.1g/L と高めながら、引き締まった酸、塩味を帯びたミネラル、そしてきめ細やかなタンニンが見事に調和し、甘さを前面に感じさせない絶妙なバランスに収まっている！パスカル曰く、熟成により甘みがこなれて、より Vineux (赤ワインのような) スタイルに変化していくので、辛口が好みであれば 5 年くらい熟成させることをおススメとのこと！

ミレジム情報

2021 年は、春の遅霜とミルデュー、そして局地的に降った雹によりブドウの収量が大幅に減った凶作の年だった。4 月 5 日から 8 日にかけてトゥーレーヌ一帯に寒波が降りた。幸いピノドニスやガメイ・タンチュリエは晩熟品種のため芽吹きが遅く、被害は最小限に済んだが、シャルドネやピノノワールなどの早熟品種は主芽がほぼ全滅だった。また 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。加えて 6 月 4 日に局地的な雹が襲い、一部畑に被害が遭った。この雹とミルデューにより 50%~70%の収量減がほぼ確定した。その後、7 月中旬には雨も止み再び太陽が戻ってきたが、気温はそれほど上がらず、ブドウの成熟にも時間を要した。

2022 年は、ブドウが早熟で春の遅霜と歴史的とも言える日照りの年だった。冬のスタートは暖冬で雨が多かった。3 月半ばに 5 月中旬並みの暖かさが続いたためブドウの芽吹きは例年よりも早かった。4 月初めに一転気温がマイナスまで下がる寒波が降り大規模な霜の被害に遭った。4 月の中旬から再び気温が上昇し、それ以降はほとんど雨の降らない日照りが続いた。開花は順調で実も多く結実した。ブドウの成長の勢いは止まらず、6 月終わりの時点で早期収穫が予想された。7 月に入ると今度は猛暑が加わり、ブドウの成長にブレーキがかかり始めた。8 月は猛暑がいったん落ち着き再びブドウは完熟のスピードを上げた。最終的に酸が落ちることを心配したパスカルは雨を待つ前に収穫を敢行した。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



2011年にモーズとともに立ち上げた「レ・カプリアード」は、2025年8月をもって完全に幕を下ろした。

(写真①)はカーヴの3分の2を新しく引き継ぐ隣人のジェゼケルとパスカルの記念写真。そして9月から、新たにパスカルだけで立ち上げた「レ・カプリアード」が始動する。パスカルにとってこの名前は特別な意味を持つ。というのも、2005年に初めて一人でドメーヌを立ち上げた際の名が「レ・カプリアード」だったからだ。愛着のある名を残すことに決めた結果、少々ややこしいが、2023年VT以降が第三世代となる新生「レ・カプリアード」となる。

(写真①) カーヴの3分の2を新しく引き継ぐ隣人ジェゼケルと記念写真

新たなドメーヌはパスカル一人で運営するため、以前に比べ規模は小さい。かつてはブドウを購入して仕込むネゴシアン免許を持ち、年間2〜3万本を生産していたが、現在はその免許がないため、自社畑のブドウのみでの生産となる。現在パスカルが所有するのは0.4haのシャルドネ畑のみ。一昨年までは0.3haのムニユ・ピノ畑を借りていたが、昨年春に所有者へ返却してしまった。

2023年、まだモーズと「レ・カプリアード」を共に運営していた頃、パスカルは将来の清算を見据え、自社畑のシャルドネ、ムニユ・ピノ、そしてシャルドネ・ポワレの3種類のペティアンを仕込んだのだが、豊作の年であったものの、各キュヴェ1,000本ずつ、合計3,000本が最大生産量だった。

2024年はブドウの不作に加え、今回幕を閉じた「レ・カプリアード」清算処理に追われたこともあり、シャルドネはわずか300本しか仕込めなかった。新生「レ・カプリアード」とはいえ、その前途は決して平坦ではない。それでもパスカルは、厳しい状況を悲壮感なく、冗談で笑い飛ばすたくましさを見せている。「以前に比べ資金繰りは厳しいが、誰にも迷惑をかけず、自分のペースで仕事ができる自由がある。60歳ともなれば、物欲もなく名声はさほど重要ではない。仲間がいて、好きな畑仕事ができ、食べていけるだけの生活ができれば満足だ」と、まるでこれから訪れる隠居生活を楽しむかのように、彼は笑顔で語った。(写真②)



(写真②) 仲間と夕食を囲みながら談笑するパスカル

ヴァンクール創立メンバーがそれぞれ20代、30代の頃からフランスでお世話になったパスカルが独立した2011年から共に歩んだ14年間。「本当に、本当にお疲れ様でした」とパスカルに言いたい。新生「レ・カプリアード」は、これまでのように潤沢な割り当ては望めないが、それでも、これからもパスカルの上質なペティアンに少しでも触れられる機会があることは何よりの喜びであり、彼への感謝の思いは尽きない。

ヴィンテージものを含む第二世代「レ・カプリアード」のラインナップのまとまったご紹介も今回がほぼ最後に近づいてきた。パスカルが手がけるペティアンをこれほど贅沢に味わえる機会は、これが最後かもしれない！どうかお見逃しなく♪

(2025.8.26.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