

◆VCN°48 レ・カプリアード◆

◆VCN°68 レ・カプリアード パスカル・ポテール◆

生産地方：ロワール

～パスカル 本当にありがとう！！～



新着ワイン 2 種類

VdF メトード・アンセストラル ペット・セック 2022 (白泡)

モーズと共同経営していた旧レ・カプリアード「ペット・セック」の最後のヴィンテージ。フィナーレは、パスカルが理想とする土着品種ムニユ・ピノ 100%で仕込んだ。2022 年は、ブドウが早熟で太陽に恵まれた当たり年。一方で、酸の低下が早く進んだ年でもあり、パスカルは酸を確保するために収穫日を慎重に見極め、細心の注意を払って対応した。出来上がったワインは、ペット・セックにふさわしい、塩味のあるミネラルとキリッとシャープな酸の効いたタイトな辛口に仕上がっている！泡立ちの細かさや酸のキレも絶妙で一体感がある！長期熟成にも耐え得るポテンシャルを秘めたブリュット・ナチュールだ！

VdF メトード・アンセストラル ムニユ・ピノ 2023 (白泡)

モーズと共同経営していたレ・カプリアードを閉め、新たにパスカルひとりで立ち上げた新生レ・カプリアード パスカル・ポテールのファーストにして最後のヴィンテージとなる「ムニユ・ピノ」。ブドウは、レ・カプリアード創設期の 2010 年からミカエル・ブージュの畑を 20a 借り受け、100%自社管理してきたムニユ・ピノのヴィエーユ・ヴィーニユを使用している（2023 年最後に畑を返還したため、新生カプリアードにとってこれが最初で最後のムニユ・ピノとなる）。2023 年は早熟かつ豊作に恵まれた当たり年だった一方で、醸造面では課題もあった。ブドウの窒素不足によって酵母の勢いが弱まり、当初予定していた残糖 5g/L 以下のエクストラ・ブリュットには届かず、12.2g/L の糖が残ることとなった。とはいえ、パスカル曰く、古樹ムニユ・ピノ由来のエキスの濃縮感と凝縮したミネラル、そしてキレのある酸が支えとなり、最終的には残糖をほとんど感じさせず、ムニユ・ピノらしさが前面に出た絶妙なバランスのペティアンに仕上げるのができたとのこと。確かに、出来上がったワインはアルコール度数 10%とは思えないほどの凝縮感があり、まるで樽熟成を経たかのような厚みを感じる！さらにチョーキーなミネラルと泡が甘さをほとんど感じさせず、まさに樽熟シャンパーニュのブリュットを思わせるほどの印象すらある！このようなマイルドで味わり深く上品なペティアン・ナチュレルを飲むと、あらためてパスカルの偉大さを痛感させられる！

ミレジム情報

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。

2023 年は、2014 年を彷彿させるショウジョウバエのスズキの年だった。冬は寒く適度に雨も降った。春は 4 月初めにシェール川沿い一帯の畑に寒波が降りたが、霜の被害にまで至らなかった。だが、この寒波の影響でブドウの成長の足並みが乱れた。4 月中旬から 6 月まで適度に雨の降る比較的温暖な天候に恵まれ、ブドウの成長も勢いを増した。7 月に入り一転、雨が多く気温の上がらない天候が 8 月終わりまで続いた。この冷夏にもかかわらずブドウは順調に熟していった。9 月に入り、急に夏が戻ってきたかのような暑い日が続いた。この夏日のような天候によりブドウが一気に成熟のスピードを上げた。幸いパスカルは収穫を早めに始めたことで問題なく収量を確保できたが、収穫が遅れた多くのヴィニョロンは、ショウジョウバエ「スズキ」の猛威により厳格な選果を余儀なくされた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2026 年 7 月末、パスカル・ポテールは突然この世を去った。死因は心不全だった。最後に倒れた日パスカルは、研修生とともにカーヴのテラスで夕食を取っていた。研修生の話では、パスカルは食後にシードルを飲んだあと長椅子のベンチに横になり、そのままいびきをかいて眠ってしまったという。しばらくして突然「喉が渴いた」と言って起き上がり、水を取りに家へ戻ったが、なかなか戻ってこなかった様子を見に行くと、パスカルの急変に気がついた。救急車を呼ぶ間、心臓マッサージを施したものの、残念ながらそのまま帰らぬ人となってしまったそう。

長年お世話になり、あまりにも若すぎるパスカルの突然の訃報を聞いて心の整理がつかないまま、8月13日、ヴァンクールとして葬儀に参加した。通常、フランスではキリスト教に沿って葬儀は土葬で行なわれることが多いが、生前の彼の希望に合わせて火葬が行われた。葬儀にはパスカルが親しかった多くのヴィニョロンやレストランの人たちが集まった。生前のパスカルの寛大さと陽気な人柄に敬意を表し、葬儀の後には娘のカロリーヌと友人たちの発案で、沈んだ空気を吹き飛ばすべく、パスカルのワインを振る舞う野外での立食会が催された。(写真①)(写真②)



(写真①) パスカルのカーヴの近くにある修道院の庭 (写真②) ワイン持ち寄りでパスカルの友人の生産者が多く集った

これがフランス人の感覚なのか、2011年にクリスチャン・ショサールが亡くなった時にも感じたのだが、日本のようないわゆる「喪に服す」というような厳かで湿った感じは葬儀のセレモニーの間だけで、式後は一気に前を向くように日常生活に戻る。その切り替えの早さは、ちょっとした驚きでもあり、同時にとても興味深い点でもあった。「King of Pétillant」と多くのヴィニョロンから尊敬を集めていたパスカル。今年に入って何度かドメヌを訪れたが、生前の彼は、立ち上げたばかりの新生レ・カプリアードに強い意欲を燃やしていた。

今でも鮮明に記憶に残っているのが、パスカルが語ったポワレの可能性。彼は進行する温暖化の将来を見据え、ポワレの重要性を熱心に説いていた。彼によれば、温暖化によってブドウの完熟が早まり、アルコール度数の上昇と酸の低下という乖離が年々大きくなっていて、ロワールのような北の産地でさえ、低アルコールで酸とのバランスが取れたブドウを収穫することが難しくなっているという。一方で、パスカルが使用するポワレの洋ナシは、ブドウよりもはるかに古い樹齢を持ち、ヴィエーユ・ヴィーニュ由来の凝縮したミネラルを備えている。さらに、猛暑の年でも潜在アルコール度数はブドウの半分から3分の1程度にとどまり常にシャープな酸を保つ、ブドウにはないアドバンテージがある。パスカルは、ブドウと洋ナシのアッサンブラージュに温暖化時代の解決策と大きな可能性を早くから見出して、まさにこれからその価値を証明しようと意欲を燃やしていた最中だった。

60歳を過ぎても探求心を失わず、常に前を見続けていた巨匠パスカル。彼が亡くなったことはあまりに大きな悲しみだが、同時に、妥協を許さず、どこか武士道的な厳しさと温かな思いやりを併せ持っていた彼に、ヴァンクール一同、心の底から敬意を表したい。そして、これからも長く彼のスピリットを語り継いでいきたい。パスカル、長年お世話になりました。たくさんのことを教えてくれ、ともに歩んでくれ、本当にありがとう！！

(2026.8.13.)