

～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3種類♪MGもあります～

シードル 2022

泡のスペシャリストがつくるカプリアードのシードル！正真正銘、今回の2022年ガラストヴィンテージとなる！2022年は、最後ということでパスカルが一度チャレンジしてみたかったという、シードルの二大産地ブルターニュ地方とノルマンディー地方のリンゴを混ぜて仕込んだ。パスカル曰く、2022年はフランス全土が日照りの年だったが、幸い両地方のリンゴ園は隔年結果の表作の年（豊作）に当たったおかげで、収量に恵まれたとのこと。収穫したリンゴは破碎する前に木箱で数日陰干し、腐敗果は徹底して選果除去を行なった。発酵は順調。シードルなのにデゴルジュマンをしてもガス圧がナチュラルに4.9barとシャンパーニュ並み高いのは、さすが泡のスペシャリスト パスカルの成せる業。出来上がったシードルは、泡立ちがキメ細やかかつ上品でエレガントな味わいに仕上がっている！彼曰く、「ブルターニュの花崗岩の土壌から来る収斂味、そしてノルマンディーのシレックス土壌から来るフィネスがしっかりと味わいに感じられるバランスの良いシードルが最後に出来た！」と仕上がりにご満悦な様子。今飲んで最高に美味しいが、熟成にも耐えるシードルなので最後に寝かせてみるのも面白いかも！？

※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

VdF メトード・アンセストラル シュナン 2022 (白泡)

2019年までマグナムしかつくっていなかったシュナン。コロナ下でのマグナム瓶の不足が重なり、2020年に急きょボトルでのリリースを解禁し、この2022年が最後のヴィンテージとなる。2022年は、春の遅霜により早くから収量が減り、そこに夏の猛暑と日照りが続いた厳しい年だった。だが、品質的には酸が落ちる前にブドウが熟したため、結果的に早期でも酸と旨味の乗った理想的なブドウを収穫することができた。醸造は順調。パスカル曰く、できれば瓶内二次発酵の時に酸度との割合を考えてもう少し糖を残したかったが、結果的には彼の予想よりも酵母が糖を食切りより辛口に仕上がったとのこと。出来上がったワインは泡立ちが繊細で勢いがあり、搾ったレモン果汁のようなシャープな酸と石灰土壌から来る洗練されたチョーキーなミネラルが一体となり余韻をタイトに引き締める！パスカル曰く、今回のシュナンは香りからすでにTuffeau（テュフォー）と呼ばれる純度の高い石灰のアロマがあり、結果的には彼の理想とするブドウの品種よりもテロワールが前面に出た刀のようにキレのあるワインに仕上がったとのこと。ロワールのシュナンとテュフォーの偉大さがこのペティアンに全て集約されていると言っても過言ではないくらい無駄の一切ない精巧なワインだ！

VdF メトード・アンセストラル ペット・セック ムニユピノ 2021 (白泡)

今回ペット・セック ムニユピノとしてリリースされているが、前回リリースされたメトード・アンセストラル ムニユピノと同じキュヴェ。2021年は、春の遅霜とミルデュー、そして雹の被害により収量が少なかった。ただ、ブドウは晩熟で、収量が少なかった分酸もミネラルも凝縮していた。発酵は教科書のように順調で何も問題がなかった。出来上がったワインは、泡立ちが柔らかく繊細で酸がシャープな超辛口に仕上がった！ブラインドだと上品なシャンパンのブラン・ド・ブランを彷彿させる！レモンのように爽やかでキレのある味わいは魚介料理にピッタリ！

VdF メトード・アンセストラル ピノーズ 2022 (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。2022 年はピノーズ最後のヴィンテージにしてパスカルの自信作。前年はピノーズをピノノワール、ピノドニスと単一品種で 2 つに分けていたが、2022 年は霜により収量が少なかったため、デビュー当時と同じく両品種を発酵時点でアッサンブラージュした。出来上がったワインはエレガントでフィネスがあり、泡立ちも優しく、まるで石灰のチョーキーなミネラルエキスをダイレクトに飲んでいようなピュアさがたまらない！パスカルの自信作と言うだけあり、泡を極めた彼のつくるブラン・ド・ノワールの最後の完成形を垣間見たような素晴らしいワインだ！

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。幸いムニョピノ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 月は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。これによりスタートから大幅減収となった。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。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



2005 年にパスカルが立ち上げたレ・カプリアードの 20 年の歴史に幕が下りる最後のカウントダウンが始まった。(写真①) 現在は、写真のようにカーヴで寝かせたワインを全てジオパレットに入れて最後の出荷準備を行なっている状況だ。

今回の訪問は、カプリアードの訪問としての最後の訪問だったのか、パスカルが垂直テイスティングというサプライズで迎えてくれた。

(写真①) カプリアードの最後のワインを整理するパスカル

これが今回開けたペティアン。(写真②) マグナムから通常ボトルまで今ある在庫の中からできるだけミレジムが飛ばないようにその都度パスカルがセレクション。結果、モーズと共同経営を始めた2010年から最終ヴィンテージ2022年まで、霜による凶作年の2017年を除く、全てのヴィンテージを味わうことができた。泡に特化したカプリアードの12年の歴史が全て詰まった豪華なテイスティング。パスカル自身も久しぶりに開けるヴィンテージに興奮を隠せない様子だった。

このテイスティングを通して気づいたことは、どのヴィンテージでも味わいが全く色褪せていないこと。もちろん、今回試飲したワインは全て直前にデゴルジュマンをしており、デゴルジュマン後に熟成させたワインではないという点はあるが、それを差し引いて考えても十分に長期熟成に耐えるペティアンだということが改めて分かった。ちなみに、アルコール度数はどれも10%~12%の間に収まっていて決して高くない。「熟成に重要なのはアルコール度数ではなく酸」とかつて立ち上げ当時にパスカルが繰り返し言っていた言葉を思い出す。また、興味深い点として、残糖値が高かった泡は熟成とともに糖がこなれて味わいが辛口になっていく印象があった。いずれにせよ、レ・カプリアードの泡は熟成妙味あるワインであり、それが再認識できたことが良かった。

今回、パスカルの試飲に1人手伝いながら参加していたフランス人がいたのだが、その彼が現在のカプリアードの醸造所の一部を買い取ったジャン・クリストフ・ジェゼケル氏。(写真③) パスカルの左隣にいるフ



(写真②) 今回垂直テイスティングしたワインのラインナップ



(写真③) 左隣にいる人物がパスカルの愛弟子のジェゼケル氏

ランス人だ。元々彼はレ・カプリアード初期の頃の収穫者だった。その後、少しずつ畑を取得し、当時はレ・カプリアードにブドウを売りながら生計を立てていた。今回リリースのペットセック・ムニユピノ2021にも彼から買ったブドウが使われている。数年前から並行して自らもワインを仕込み始め現在に至っている。ジャン・クリストフはいわばパスカルの愛弟子であり、彼もパスカルをMaitre(師匠)と呼ぶような良い関係にあり、今後は現レ・カプリアードのカーヴでワインを仕込んでいくようだ。

一方、今後のパスカルについて、パスカル・ポテールとして2023年ヴィンテージワインが少量ではあるがスタンバイしていて、レ・カプリアードを閉じた後、新しくパスカル・ポテールとして小さなドメーヌを立ち上げる予定だ。理想的な泡を求めて、畑作業を最重要に健全で高品質なブドウを造り、酸と糖のバランスがとれた最高のタイミングで収穫し、濁りのないきれいな味わいと精度の高い泡のために何度もスーティラーージュをし、瓶内熟成を経て、動瓶、デゴルジュマンと根気のいる仕事量を誰よりも細やかにこなしてきた。全ての情熱と真剣勝負は、理想の泡を造るために。レ・カプリアードが終わるのは大変残念ではあるが、規模が縮小しても、これからもヴァンクүүлはパスカルの情熱と真剣勝負を応援し、皆様にお届けしていくつもりだ。

(2025.3.1.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