

～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、ポワレ、新着ワイン4種類♪

シードル 2019 ☆NEW☆

カプリアードの手がける本邦初リリースのシードル！パスカルがシードルを手掛けるに至ったのは、メトード・アンセストラルのペティアンと同じく、土着の品種のリンゴを一次発酵からデゴルジュマンまで手掛ける洗練された本物のシードルを世に出したいという思いからだ。リンゴはブルターニュのビオ生産者から手に入れ、砕いたリンゴをプレス前に 30 時間マセラシオンする以外は、ペット・セックをつくるのとほぼ同じ工程で仕込んでいったとのこと。ただ、2019 年は醸造中も気温が暑く発酵が進みすぎたため、泡を作る二次発酵を助けるために洋ナシの果汁をほんの少し加えている。結果的に瓶内のガス圧は 5 気圧まで上がり、デゴルジュマンするには十分だった。出来上がったシードルは、透明感のあるエキスを甘じょっぱい旨味、そしてミネラル、タンニンの複雑味があり、それを全て柔らかく包み込む泡立ちのバランスといい、隙のない上品でボリューム豊かな味わいに仕上がっている！そもそも一次発酵のまま瓶内発酵のコントロールをするのが非常に難しいシードルを、ペティアン同様にガス圧を残しながらデゴルジュマンまで持って行くのはかなり至難の業。それをさも当たり前のように行い、このような上品で飲みごたえのあるシードルに仕立てるパスカルの腕に脱帽だ！

ポワレ 2019 ☆NEW☆

カプリアードの手がける本邦初リリースのポワレ！ロワール・エ・シェールの北部は、かつてはポワレの産地で、今回使用されているカレジ、クラソ・ルージュ、ポワール・ド・ルーもこの地域にしか存在しない貴重な土着品種だった。だが時代の流れと共にポワレは衰退し、これらポワレ専用の土着品種は次第にポワール・ウィリアムなどの食用の洋ナシに取って代わられていった。パスカル曰く、今のロワール・エ・シェール北部は、100 年を超える木々が辛うじてほんの少し残っているだけで、かつてのポワレの産地であった面影はほとんどないとのこと。その消えつつある品種に光を当てたいと前々から思っていた彼は、2017 年から土着の洋ナシの木を持つ農家をくまなく回り、見つけた最初の品種ポワール・ド・ルーで 2018 年に試しに少しだけポワレを仕込んでみた。そこでペティアンと同じメトード・アンセストラル法で仕込めると確信を得た彼は、2019 年に今回のポワレを 1000 本仕込んだ。出来上がったポワレは香り高くボリューム豊かで、洗練された旨味エキスとミネラルが染み入るように優しい、フィネスある上品な味わいに仕上がっている！ガス圧も 4.8 気圧とシャンパーニュ並みにあり、このポワレもシードル同様に、一次発酵をそのままシャンパンのような上品な泡立ちまで持って行くパスカルの高度な職人業が随所に生かされている！これを飲めばポワレのイメージが 180 度変わるような衝撃的な逸品だ！

メトード・アンセストラル ペット・セック 2019 (白泡)

2019 年は夏の日照りによりブドウの収量は例年の 40% 減…。また若干酵母の発酵に勢いが足りなく、最後の瓶内発酵に時間がかかった。当初はガス圧を 5.5 気圧まで上げ残糖を 15g/L に抑えるような計算で瓶詰めしたが、結果的にガス圧は 4.4 気圧しか上がらず、残糖は 20g/L と計算よりも 5g 多く糖が残った。出来上がったワインは、泡立ちが繊細で、辛口のペット・セックというよりもピエージュ・ア・フィージュ寄りの優しい甘さが感じられる！それでも Ph2.97 という超シャープな酸と塩気のあるミネラルが骨格にあり、全体的にバランスの良いタイトな味わいに仕上がっている！ちなみに、今回リリースするペット・セック マグナム 2015 年と分析上 Ph と残糖の量はほぼ似通った数値だが、2015 年の方がより辛口に感じる！今飲んででも十分に美味しいが、もしより辛口を求めているのなら少し寝かせて糖を削ぎ落としてから味わうのも良いかも！？

メトード・アンセストラル ピエージュ・ア… ロゼ 2019 (ロゼ泡)

前回同様にボディに厚みを与えるためにコー、カベルネフランが主体となっている。2019 年は、水不足の影響によりブドウに窒素が不足したため、酵母の働きが弱く発酵に苦労した。ガス圧は 3.3 気圧と、シャンパーニュ並みのガス圧があった前回よりも優しく、イチゴジャムのようなキュートな甘みのあるペティアンに仕上がっている！味わい的には前回よりも甘口だが、ワインの背骨となるシャープな酸と骨太なミネラル、繊細な泡があることで飲み疲れしない絶妙なバランスを保っている！アペリティフやデザートにもってこいのワインだ！

メトード・アンセストラル ペット・セック マグナム 2015 (白泡)

2015 年はマグナムのみのリリース！この年は、早期にブドウが熟し酸もしっかりと残った当たり年！通常ペット・セックは長く熟成させず早飲みとして楽しむキュヴェだが、ミレジムが当たり年ということもあり瓶熟成を少し長く取った。残糖は 24g/L あり瓶熟 1 年目くらいに現地で開けてもらった時はピエージュ・ア・フィューユ白寄りの甘さが目立っていたが、今回 4 年の瓶熟成を経てリリースされたワインは甘みがきれいに削ぎ落され、Ph2.96 の超シャープな酸とタイトなミネラルが前面に出たまさにペット・セックの名の通りドライでキレのある辛口に仕上がっている！乾杯のアペリティフはもちろん、これこそ和食全般に合わせてほしいペティアンだ！

※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 ペパン・ラ・ビュル マグナム 2015 (白泡)

2015 年のペパン・ラ・ビュルはマグナム限定のレアペティアン！カプリアードの場合、基本マグナムは全て 2 年以上寝かせてからリリースするが、2015 年は当たり年ということもあり 5 年近く熟成させてから販売を開始した。パスカル曰く、Ph が 2.96 と低く当初は酸が際立っていたが、長期熟成することで酸の角が丸くなり今はバランスよくワインに溶け込んでいるとのこと。残糖は 15g/L ほどあるが甘みはほとんど感じず、塩気のある旨味とじわっとせり上がるシャープな酸が口に広がるエクストラ・ブリュットな味わいに仕上がっている！泡立ちも細かく洗練されていて、ワインの中にきれいに溶け込んでいる！ペティアン・ナチュレルを極めるとこうなるという景色が垣間見える究極のペティアンだ！

※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・ガドゥツシュのコメント

2015 年は、夏の日照りにより収量が少し落ちたが、質的にはブドウが早期に熟した当たり年だった！春は雨が多くミルデューなど病気が心配される不安なスタートだったが、開花前に雨が止み、開花も花流れがなく順調に終わった。5 月の中旬から一転、8 月に入るまでほとんど降らない乾燥した天候が続いた。病気の心配はなくなったが、一方で日照りと水不足が心配された。だが、8 月の中旬にまとまった雷雨が降ったおかげでブドウは息を吹き返した。この雨を機に、一気にブドウの成熟スピードが増した。例年よりも 10 日ほど早い収穫で、全て腐敗の一切ない完ぺきなブドウを取り入れることができた！

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き、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。

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℃を越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。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



(写真①) 土着の洋ナシ クラソ・ルージュ

これは去年の 10 月下旬にカプリアードを訪問した時に撮った写真。(写真①) これ、見た目はリンゴのように見えるが、実は Crasseau Rouge (クラソ・ルージュ) という洋ナシ。このクラソ・ルージュはブドウに例えるとムニユピノのように、ロワール・エ・シェール地方にしかない唯一の土着品種で、渋すぎて食用には適さないまさにポワレのための洋ナシ。今はほとんどがポワール・ウィリアムなどの食用の洋ナシに取って代われ、僅かに残る木の大半は樹齢 100 年を超えるような大変貴重な品種だ。他にも、今回新しくリリースするポワレには Caresi (カレジ)、Poire de Loup (ポワール・ド・

ルー) ということ言えば絶滅寸前にあるロワール・エ・シェールの貴重な土着品種がアッサンブラージュされている。

パスカルが今回ポワレを新たにつくるに至ったのは、ひとえにこれら土着品種の魅力にどっぷりハマったからであり、シードルも土着品種の魅力という同じ文脈から仕込むに至っている。安価で飲みやすいという理由から食用のリンゴや洋ナシからつくるシードルやポワレがもてはやされている昨今、その流れとは全く真逆に舵を切るパスカル！これら個性の強い土着品種の洋ナシをシャンパーニュのように洗練された味わいに仕上げ、かつてペティアン・ナチュラルのイメージを一新したように、今彼はポワレの概念そのものを変えようとしている！

次に、これは洋ナシを破碎する作業の写真。(写真②) シードルもポワレもブドウのようにダイレクトに搾っても果汁が十分に出てこないで、このようにプレスの前にいったん破碎の工程を挟む。パスカルの隣にある細長いマシンが破碎機だが、これは個人で自家製のシードルなどをつくる時に使うような小型のマシンで、下に備え付けられた白い 100L のバケツを一杯にするのに優に 3~4 時間はかかるそう。しかも、パスカルは洋ナシを箱ごとといっぺんに流し入れるのではなく、状態を一個一個確認し、腐敗した部分をナイフで切り落とし丁寧に選果しながら破碎機に入れるという手間を加えている。ちなみに、今回リリースするポワレは合計 1000 本仕込んでいるので、この 100L のバケツ 10 杯分の



(写真②) 完璧な味わいを目指し丁寧に選果し、その後破碎

破碎を全て手作業で行った計算となる。たかがポワレとは言えない途方もない作業だ！だが、きれいなポワレやシードルをつくり上げるうえで、この手間のかかる選果はもっとも肝となるポイントと彼は強調する。彼曰く、果肉の腐敗した部分は往々にして酸敗が始まっている場合が多く、それがボラティルを上げる原因ともなるので、完璧な味わいを期すには絶対に避けて通れない作業とのこと。また、この厳格な選果の作業を通すことにより、ボラティル上昇のリスクなく破碎した果肉を一昼夜漬け込むことが可能となり、さらに、この浸漬作用がポワレのゲル化現象を防いでくれるという企業秘密な情報まで教えてくれた！彼曰く、一般的に洋ナシはリンゴよりもペクチンの含有量が多く、このペクチンが十分に抜け切れていないと発酵の際にゲル化し、最終的にフルフルゼリーのような口当たりの悪い酒質が残ってしまうとのこと。このゲル化がポワレの仕込みの最も難しく厄介なところで、フィルターを通さずペクチンをきれいに取り除けるかどうかはまさに造り手のセンスにかかっている！例えばシードルのつくり手のジュリアン・フレモンはポワレのペクチンを取り除くために、浸漬せずに直接プレスしたジュースを一度冷やし、発酵が始まる際にできるゲル状ペクチンを素早く掬い取るという伝統的な方法を用いている。ただ、この方法はヘタを打つとペクチンがポワレに残ってしまうリスクがあり、熟年の腕が必要なのだそうです。一方、パスカルは、破碎した果肉を一昼夜果漬け込むにより果肉繊維にペクチンを吸収させ、ゲル化の起こらないクリアなジュースにしてから発酵させる独自の方法を用いている。パスカル曰く、この方法は失敗が少なく効率的だが、その代わり腐敗した洋ナシを一切シャットアウトするくらい丁寧な選果が必要なのだそうです。



(写真③) 果肉がきれいなため酸化や酢酸の香りはない！

これが破碎後に1日漬け込んだ洋ナシの写真。(写真③)
空気に触れているので果肉は完全に酸化している。だが彼曰く、酸化や酸敗の香りは一切ないとのこと。「この方法は腐敗した果肉が一定量混ざっていると発酵前にバクテリアが繁殖しやすく非常にリスクがある。だが、果肉自体がきれいであれば1日置いてもバクテリアの繁殖リスクはほとんどない。空気に触れ茶色くなった果汁が発酵が始まれば酸化が取れてクリアになるので何も問題はない」とポワレの秘訣を教えてくれた！一度プレスした果汁がきれいに自然清澄されれば、あとはペティアンをつくる要領と全く同じ！発酵中にスーテイヤージュを何度も噛みしながら発酵の勢いを調整し、10ヶ月の瓶熟を経て出来たのが今回のポワレだ。そもそもポワレ

もシードルも、メトード・アンセストラルの製法でデゴルジュマンができるだけのガス圧に調整すること自体至難の業なのに、それをいとも簡単にやってのけ、さらにシャンパーニュのような洗練された味わいに仕上げるパスカルの職人技が本当にスゴイとしか言いようがない！

今回リリースするペティアン・ナチュレル然り、シードルもポワレもカブリアードのレベルになるとまさに飲み物を超えて芸術品だ！このペティアン職人のつくる唯一無二のシードル、ポワレをぜひ一度は味わって頂きたい！

(2020.10.21.&2021.4.2 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