

## ～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

### ◆VCN°11 ドメーヌ・デュ・フォール・マネル

#### 生産地方：カルヴァドス

#### 新着 4 種類♪

#### シードル・ブリュット パー・ナチュラル 2013 (やや辛口)

2013年は、普段は収量のとれない貴重なシレックス土壌のドメーヌ種（リンゴの種類）が豊作だったので、ドメーヌ種主体でパーナチュラルをつくった！品質を保つために、厳格な選果を行い、傷ついて酸化したリンゴは一切収穫していない。また2013年は、雨が多くリンゴに水分を多く含んでいたため、屋根裏部屋でじっくり1ヶ月半かけて陰干しを行った！香り、甘さ、苦みの強いドメーヌ種と、柔らかな甘さと繊細な香りを持つビスケ種が融合した、絶品シードルだ！

#### シードル・デュ・フォールマネル シレックス 2013 (やや辛口)

2013年は、豊作でリンゴの果汁も多かったため、いつもよりもライトボディでみずみずしく仕上がっている！2013年は味わいに複雑味を与えるために、最初の発酵に大樽を使用！発酵の速度がゆっくりだったため、澱引きをいつもよりきれいに行うことができた。甘さが少ない分キレがあり、シレックス土壌から来るミネラルを香りと味わいから十分堪能できる！

#### シードル・デュ・フォールマネル アルジル 2013 (中甘口)

2013年は、冬の訪れが早く、収穫の後半は雨が降らなかったため、リンゴを傷めることなく収穫を最大限まで待つことができた！（最後のノエルデシャン種の収穫は名前の通り、クリスマス時期の12月20日！）屋根裏部屋での陰干しも1ヶ月半じっくり時間をかけて行ったおかげで、甘みと旨味をたっぷり感じながらも、飲み口のすっきりとしたとてもバランスの良いシードルが出来上がった！

#### カルヴァドス 2011

リンゴの果実そのもののフレッシュさを味わいに残すために、新樽を通さず5年落ちの樽で2年半熟成！熟成を短くすることにより、よりリンゴそのもののアロマとフルーティーさが味わいにダイレクトに伝わる！

#### ミレジム情報 当主「ジュリアン・フレモン」のコメント

2011年は、春の訪れが早く4月上旬は初夏のように暑かった。途中5月6月は天候が崩れたが、比較的開花はうまく行った。そのまま夏は適度に暑い日と日照量にも恵まれ、収穫も例年より1週間から2週間早く、収量にも恵まれた。カルヴァドスが底を尽き始めていたので、収穫したリンゴの多くはカルヴァドス用の仕込みに回した。

2013年は、2011年同様に春の開花が良かったおかげで、50年に1度の大豊作に恵まれた！ただ、6月から8月にかけて雨が多く、水分を吸ったリンゴは例年よりも大きくなり過ぎた。あまりにもリンゴがなりすぎたため、重さで枝が折れてしまうリンゴの木もあった。収穫時は、シードル用のリンゴは完熟した状態の良いものだけを厳選し、リンゴは屋根裏で陰干し、じっくり水分を飛ばした。

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今回のパー・ナチュラルに使用された早熟品種ドメーヌ種はジュリアンが所有するリンゴの中で一番好きな品種なのだそう！理由は、数あるシードル用のリンゴの中でも一番バランスが取れているからで、一般的にシードル用のリンゴは食用リンゴよりも実が小さく、果皮も厚く、渋くてジューシーさもない、はっきり言って直接食べて美味しいものはほとんどない…。ただ、リンゴそれぞれ強烈なクセを持ち合わせていて、その個性がシードルの味わいを豊かにするそうなのだが、単一品種だけではどうしても個が強すぎるので、必ずブレンドすることになっているそう。しかしドメーヌ種はバランスに優れ、アロマティックかつジューシーで酸味も豊かで、糖分も十分にあり、さらに果皮や果肉がしっかりとっていて腐りにくく、屋根裏での陰干しにも耐えることができるオールマイティな品種なのだそう。しかし、開花時期がとてもデリケートで花ぶるいになりやすく、また、収穫時期を間違えるとすぐに渋みやエグミが出やすいという難しい側面も一方で持ち合わせている。ジュリアン曰く、うまく仕込めば、ワインで言うところのグルナッシュのように、力強くもエレガントなシードルが出来上がるそう！

今回のパー・ナチュラルはドメーヌ種 70%、ビスケ種 30%のブレンドだが、将来的にはドメーヌ 100%でパー・ナチュラルを仕込んでみたいと考えている！ぜひ飲んでみたい～！

(2015.4.22.ドメーヌ突撃訪問より)