

かつて存在した本物シードルをひたすら追求する古き良き時代の継承者！

ジュリアン・フレモン

(ドメーヌ・デュ・フォール・マネル)

生産地

ノルマンディー地方のカーン市から南東約 50 km、フロマージュで有名なカマンベールとリヴァロに挟まれるようにサン・ジョルジュ・アン・オージュ村がある。この村周辺は、AC オージュというシードルの中でも唯一アペラシオンが存在するシードルの最適地なのだ。気候はイギリス南部の西洋海岸性気候と似て 1 年中穏やかで寒暖の差が少ない。しばしば海の影響を受け、湿度が高く雲の多い天気続き、霧のような雨が降る。

歴史

ドメーヌ・デュ・フォール・マネルの歴史は古く、初代フレモンはフランス革命前に 80 hL の土地を買い、りんご園と酪農を始め、シードル、カルヴァドスは 1765 年から作り始めている。その時に使われていたプレス機は今でも現役で活躍しているとのこと。それから 5 代に渡り一貫して酪農とシードル、カルヴァドス作りは受け継がれている。5 代目のジュリアン・フレモンに受け継がれてからは土地の面積を 45 ha に落とし、酪農から食用牛の家畜業に替えている。シードル作りに関しては、炭酸ガス注入の安易な方法がもてはやされている中で、一貫して初代の伝統的なシードル作りを継承している。

生産者

現在はオーナーであるジュリアン・フレモンと父親、従業員の 3 人で 12 ha のリンゴ梨園と 45 ha の牛の放牧地を管理している。彼の所有するリンゴ園は平均樹齢が 80~200 年、梨になると 150~200 年に及ぶ。彼らの仕事は昔から変わらず、果実園はビオロジックの方法で（彼は、「エコシステム」と呼んでいる）仕立てている。すなわち、農地の中で牛が牧草を食べ糞をし、糞が堆肥となりリンゴ園の肥料となる。また成長したリンゴの樹が陰を作り、夏は牛たちの格好の日よけになる。汚染されていない牧草を食べ伸び伸びと育った牛は、素晴らしい肉になる。（実際に、彼の食用肉は毎年パリの市場で高値で取引されている。）このような自然の循環で育てられたリンゴと伝統的な手作りの仕込みによって、他では味わえない最高に味わい深いシードルが出来上がる。また、ジュリアン・フレモンは自然派ワインの愛好家でもあり、各地ドメーヌ訪問をくり返しながら、交流を深めお互いに勉強しあっているとのこと。

ちょっと一言、独り言

ジュリアン・フレモンを最初に知ったのは、実はある自然派のワイナリーからの紹介であった。「本格的な玄人が好むシードルを作る人を知っているから、興味があれば紹介してあげる」という一言で、そんなに興味はなかったが、とりあえず「玄人が好む」というキーワードを下にノルマンディーまで車を走らせてみた。チーズで有名なリヴァアの隣村、サン・ジョルジュ・アン・オージュ村に着くと、シャトーなの！？って思わせるような古風な建物と広い敷地を持ったドメーヌが見えてきた。「これが昔ながらのシードル・・・」半分不安になりながら敷地内に入ると、若ハゲの素朴な好青年が出迎えてくれた。彼が、ジュリアンだ（写真参照）。

まずはさっそく、ほとんど知識のないシードル作り方から簡単に説明してもらい、次に普通のシードルといわゆる本格的なシードルとの違いは何かをじっくり説明してもらった。回りくどくて説明下手で、でも熱心な説明をする彼と、理解の悪い私との間に、説明だけで半日の時間が流れ、その中からおぼろげながら彼のコンセプトが見えてきた。

まず最初に理解しなければならないことは、現在、彼のような昔ながらの作りのシードルを探すのが困難だということ。現在流通しているほとんどのシードルはガス注入方式（コカコーラみたいなもの）か、シャルマ方式（スティルワインを大きなタンクに密閉しその中で第二次発酵を起こさせて作る方法）で作られていて、ジュリアンのように瓶内発酵を実践するシードル生産者は数えるほどかほとんどいないそうだ。リンゴ園も、現在は大量生産と効率化を考えて、低い垣根仕立てで密植しているところがほとんどで、彼のように収穫量をおさえてまでも質にこだわる高い木の仕立てをするものも、同様に数えるほどしかいないとのこと。「僕のやっていることは時代に逆行している（笑）AOCでさえ流行の甘口に認可基準を合わせている。・・・でも、昔は、僕のような作り方をしている農家がほとんどだったのにね（笑）」

彼は、現在主流のSO₂やフィルター処理を使って、無理やり残糖分を残す方法に抵抗を感じている。「そりゃあ、甘さを残すのにSO₂やフィルター処理を使うのは楽だし簡単だ。でも、もし労を惜しまないのであれば、発酵中に何度も澱引きをして酵母の量を減らし、残糖を残して自然に発酵を終わらせることも可能でないこともない・・・難しいけどね」

彼は現にその実践者なのだが、皮肉にもSO₂、フィルター処理なしでAOCの基準である残糖を残すことが困難なため、しばしば認定を落とされるそうだ。「瓶内発酵をおこなうということは、見えない酵母をどれだけ残して泡を作るかという作業をおこなうことで、熟練した技術と経験がいる。ガス圧と残糖の比率は経験則で調節がきかない分、慣れていない作り手がおこなうと、ガス圧が高すぎてピンが破裂したり、逆に酵母が活発に働かないために、泡のない気の抜けたシードルになってしまう。按配が難しいが、うまく出来上がったシードルは、人工的なシードルと比べものにならない」彼のシードルはまさに職人のなせる技なのだ。

また彼は、シードルの辛口にこだわりを持つ。「もともと昔のシードルは、甘口と決まっていた訳ではなく、その年の発酵具合によって『甘口』、『辛口』とバラバラだった。むしろ、辛口のシードルの方が主流だったはずで、今のグルメでもてはやされているデザートとシードルというような組み合わせではなく、本来食中に飲まれるべきものだった」

彼は、シードルを昔ながらにナチュラルで作るには、辛口か中辛口が一番適していると考えている。

実際に飲んでみると、彼は「クセがある（笑）」と言うが、言うほど強烈かというところではない。確かに普通のシードルと比べると独特の風味があるが、重みがあり味があり、個性という面ではリンゴサイダーのようなシードルではなく歴としたお酒だ。ガチンコのペイザン（田舎者）が作るこだわりのシードル。第一印象で好きになるシードルと言うよりも、ジワジワとクセになりやめられなくなる味。「シードルはジュースみたいでちょっとなあ・・・」なんて思っている人にぜひオススメしたい逸品！