

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°51 ブラッセリー・ド・ラ・ピジョンネール

生産地方：ロワール

新着ビール 1 種類♪

ピジョ・ノエル 8.5%

今年も、香り付けにスパイスやハーブを一切使わずホップとモルトの一本勝負で仕上げるピジョンネールのノエル・ビールがリリース！アロマホップは前年と同じくストリスルシュパルトとトラディションを85%使用！そして、今回は苦みをさらに抑えるために、ビターホップはハラウタを使用せず、前年初めて試したアロマティックで苦みの比較的少ないシビリアホップだけを15%使用！ビターホップの苦みの代わりにチョコレートモルトを2%だけ増やし、焙煎による香ばしい苦みと余韻の深みを演出したとのこと！確かに色の割に味わいはみずみずしくスッキリとしているが、アフターに残るコーヒーのような香ばしい余韻が長く口の中に残る！アペリティブはもちろん、ある意味食後のコーヒーのようにデジェスティブとしても使えるかもしれない!?なお、ルードヴィックとステファンのアドバイスで、開けてみないと分からないが、出来立てほやほやのビールであるため状況によっては泡立ちが弱い場合もある。その場合、未開封のボトルは常温で2週間ほど置いて瓶内発酵を促してから味わっていただきたいとのこと！（仮にクリスマスが過ぎてしまったとしても、美味しい方がいいですね！）

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今年も年末にリリースされるピジョ・ノエル♪これを試飲すると「あ～もう今年も終わりなのね…」としんみりとした気持ちになる。今回のピジョ・ノエルは、苦みホップであるハラウタを使用せず、代わりにチョコレートモルトを2%だけ増やし香ばしい苦みと深いコクを与えたと言うが、果たして2%だけ増やして味わいが大きく変わるのだろうか…？興味があったので、実際にチョコレートモルトとはどんなもので、どんな味わいなのか、実際に試食させてもらった。

これがチョコレートモルト。(写真①)見た目がまさにチョコレート色だ。香りはチョコレートと言うよりもコーヒーといった感じ。何とも香ばしくていい香りだ！一粒味見をしてみたところ、

これが結構苦い！風味は濃厚なウーロン茶に似ていて、とにかく苦みが口に残る。「ビールの苦味ってわざわざホップを使わなくても、これだけで十分じゃないの？」って一瞬思ったが、ルードヴィック曰く、チョコレートモルトの苦みとホップの苦みは性質が違い、ホップの苦みの方が繊細で心地が良いのだとのこと。「チョコレートモルトの主な目的は、香ばしいフレーバーと色の抽出で、料理で言えば調味料みたいなもの。ちょっとだけ入れるから効果があるのであって、入れ過ぎるとエグ味が増してしまう」とのことだ。今回はエグ味にならないギリギリのところを攻めてコクと余韻の香ばしさを引き出したということだ。ちなみに、これがそ



写真② ミュンヘンモルト（奥）
カラメルモルト（手前）

写真① チョコレートモルト



写真③ Une Biere Nache

の他のモルト。(写真②) 手前右手にあるのがチョコレートモルトの次に焙煎度合いが強いカラヘルモルト、そして、奥が焙煎度合いが中程度のミュンヘンモルトだ。これらは一見同じように見えるが、ブラッサーージュすると色合いの違いがはっきりと出るそうだ。ルードヴィックが言うには、一番焙煎の度合いが浅いミュンヘンモルトでさえ濃い琥珀色が出るとのことなので、チョコレートモルトからいかに濃い色が抽出されるかが写真でも理解できると思う。

次に、この写真、ピジョ・ノエルの隣にあるのは、彼らが新しくリリースするUne Biere Nacheというビールだ。(写真③) 特徴は小麦麦芽と大麦麦芽の2種類を使用していることで、彼

らのビールの位置づけとしてはプリムール！名前も、Bernache：ベルナツシュ（発酵途中のフレッシュなワイン）からヒントを得ていて、肩ひじ張らずに気軽にぐび飲みしてほしいというコンセプトでつくられたビールだ。去年の秋に試験的につくって、収穫中のヴィニョロン達に大好評だったことから、今年はリクエストに応じて本格的に製品化したのだそうだ。そして、さらに今、ホップの代わりに抹茶を使った抹茶ビールなるものも開発中！楽しみが増えるばかりだ♪

(2017.10.11.ブラッセリー突撃訪問より)

※弊社HP「フォト・ギャラリー」より、カラーでサイズの大きい鮮明な写真をぜひご覧くださいませ