

# レ・カプリアードが造りだす～ペティアン・ナチュラルの世界～

パスカル・ポテール&モーズ・ガドウッシュを迎えて 2017年5月

## 歴史

- ～1995 パスカル ル・マンの大型惣菜雑貨屋でワイン販売担当
- 1995 ニコラ・ルナールと共にジャンエールでドメヌ設立
- 1998 畑を借り続けられずニコラと共にヴヴレーに移る  
クロ・ボードアン畑の醸造及び栽培責任者に
- 2001 (ニコラは、ルメール・フルニエに移る)
- 2002 新井順子氏のドメヌ・デ・ボワ・ルカの醸造栽培責任者に
- 2003 責任者を続けながら自身でも1.5haの畑と醸造所を  
取得。池谷、ボワ・ルカでパスカルと出会う  
**手でのデコルジュマンに初挑戦**
- 2004 有馬、村木、小幡、ボワ・ルカでパスカルと出会う
- 2005 ボワ・ルカを退職。ロワール地方のトゥレーヌに  
正式にドメヌ・レ・カプリアードを立ち上げる  
モーズが収穫等に参加開始
- 2008 ペティアン・ナチュラルにふさわしい酸と糖のバランスが  
とれた「収穫タイミング」をついに理解！
- 2009 収穫、醸造、デコルジュマンなどの技術がより安定
- 2010 モーズが正式にメンバー入り
- 2011 モーズとの共同経営に変更、新生レ・カプリアードの誕生  
ヴァンクウールと取引開始
- 2014 Bulles au Centre(泡専門のサロンの)主催、普及活動を開始
- 2017 **パッション&真剣勝負で造られたペティアン・ナチュラルの世界観を伝えるため初来日！！**



↑  
ペットナット造  
りで、収穫タイ  
ミングの見極  
め、発酵、澱の  
多さなどで苦労



	ペティアン・ナチュラル				
	レカプリアードの ペティアン・ナチュラル	プリムールタイプの ペティアン・ナチュラル	クレマンナチュラル	シャンパーニュ、 クレマン	クレレット・ド・ディー、 ブランケット
方式	メトード・リュラル方式 =メトード・アンセストラル方式		トラディショナル方式 の変形版	トラディショナル方式 =シャンパーニュ方式	メトード・リュラル方式 =メトード・アンセストラル 方式
方法	発酵途上のワインを瓶に詰め、密閉して、 残りの発酵を瓶内で行う方式		スティルワインに翌年の ジュースを加え瓶に詰め、 密閉して、瓶内で第二次 発酵を起こさせる方式	スティルワインに糖分と 酵母を加え瓶に詰め、密 閉して、瓶内で第二次発 酵を起こさせる方式	発酵途上のワインを瓶に 詰め、密閉して、残りの発 酵を瓶内で行う方式
一次発酵の 酵母添加	なし			一般的にはあり※	
SO2の添加	なし	なし、もしくは極力少なく	なし、もしくは極力少なく	一般的にはあり	
澱引き	<b>数回～10回と非常に重 要なプロセスとして行う</b>	あり(1回～数回)			
二次発酵前 フィルター	なし	なし ジュースにフィルターをかけるケース有	一般的にはあり		
瓶詰時 の添加	なし	なし	翌年のジュース	酵母と蔗糖	なし
デコルジュ マン	あり	ほとんどの場合なし		あり	あり
ドサーージュ	なし	なし		一般的にはあり	なし
熟成	熟成を目指す	早飲みが多い		熟成を目指す	早飲みが多い
泡の品質	洗練された細やかな泡を 目指している	こだわらないことが多い		細やかで洗練されている	熟成が短いため、 わりと大まか

※弊社取扱いのクレマンは、一次発酵の酵母添加はありません。また、SO2の添加、ドサーージュがないものを、数多く取り扱っております