

～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 4 種類♪

ビール・ブランシュ ビール・デュ・シャモー 3.5%

小麦 100%で仕込んだビール・デュ・シャモー。ピジョンネールの中では一番ライトで軽快な喉越しのビールだが、実際醸造するとなると一番技術的に難しいビールだ。小麦は大麦と違いキメが非常に細かく、ブラッサーージュの時にフィルターが目詰まりやすい難点があり、小麦 100%のビール製造は非常に困難と言われている。一方で、小麦ビールは通常のもルトビールにはない独特の酸と柑橘系の爽やかさがあり、常に造り手の誘惑を掻き立てる魅力を兼ね備えている。本来であればルドヴィックも通常のビールのようにビール・デュ・シャモーのアルコール度を 5%くらいまで上げたいが、そのために小麦の量を増やすと、ブラッサーージュ後の澱が石膏のように底に溜まり、すぐに目詰まりの原因となってしまう。この石膏のような澱がまさに小麦 100%のビールを難しくする所以だ。目詰問題を解決するために幾度となく試行錯誤を重ねたピジョンネール。最終的に小麦ビールの独特の味わいをキープしながらフィルターが目詰まりを起こさないギリギリのライン 3.5%を確立した！前回同様にアメリカ産パリスードそしてアルザス産のストリスルシュパルトと、どちらもフローラルで清涼感のあるアロマホップを使用。パリスードとストリスルシュパルトの割合は前回は 2:1 に対し今回は 1:1 とした。出来上がったビールは、前回よりも苦みが少なくフルーティーで、レモンやグレープフルーツの柑橘系の香りと酸が軽快で超爽やか！乾いた喉を潤すビールには最高の一杯だ！

ビール・ブロンド ロワレット 5.5%

ピジョンネールのフラッグシップであるロワレット 5.5%。ホップは前回同様の配合で、ストリスルシュパルトがタバコの花やハーブのような清涼感のあるフレーバー、そして、ブリュワーズ・ゴールドが余韻に続く軽快な苦みを演出する。ルドヴィック曰く、前回よりも泡立ちが控えめな分よりフルーティーな味わいに仕上がっているとのこと！口の中でまったりと滑らかなに広がる芳醇なエキスと後に引く適度な苦みのハーモニーが心地よく、飲んでいて全く飽きがこない！アペリティフはもちろん、シャルキュトリーや豚料理との相性も良さそうだ。

ビール・アンブレ ピュアモルト サラマンドル 6.5%

近年、ピジョンネールのビールの中で人気急上昇中のサラマンドル。ルドヴィック曰く、苦みの強いクラフトビールの人気が上がる一方で、苦みが特徴であるホップの供給が少ないため、入手がますます困難になりつつあるそうだ。前回同様にベースとなる苦みはイギリス産ブリュワーズ・ゴールドを使用し、アロマホップには徐々に入手したマイルドなシトラス系の香りを持つドイツ産オパール、そして新たにドイツ産マンダリナ・ババリアを使用。マンダリナ・ババリアは香りにオレンジやグレープフルーツなどの特徴があり、今回のサラマンドルにも柑橘系の華やかな香りが感じ取れる！味わいはいつもよりも苦みが控えめで、よりフルーティーな味わいに仕上がっている！また、適度な酸味と心地の良いほろ苦さが絶妙なアクセントとなり、清涼感のあるビールに奥深さを与えている！開けた時に泡が噴く恐れがあるため、良く冷やし、注ぐグラスを横にご準備してから抜栓をお願いいたします！

ビール・アンブレ ロワレット 7.5%

ロワレット 5.5%に次ぐピジョンネールの看板ビールである琥珀色のロワレット♪ホップは、安定供給の確保できている良質な生ホップアルザス産のストリスルシュパルト 55%、イギリス産ブリュワーズ・ゴールド 45%を使用。モルトの配合は、出荷が夏だったので、夏に合わせて珀色とコクの素となるミュンヘンモルトを冬よりも少し減らしブラッサージュ。香りはアプリコットやミカンなどの甘い芳香があり、味わいは芳醇かつフルーティーで、浅煎りしたモカコーヒーのようなフレッシュな甘酸味と上品な苦みが心地よい！食中ビールとして幅広い料理に対応できるオールマイティーなビールだ！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

お待たせしました、久々の入荷となるピジョンネールのビール♪本来であれば秋の入荷の前に、一度夏のビール需要に対応するために彼らのビールを入荷するのが常なのだが、今回は残念ながらその醸造のトラブルがあり、ピジョンネールは急遽製造したビールを全て廃棄しなければならなくなった。ヴァンクウルも早々と3月にはオーダーを上げていたのだが、そのビールは全て廃棄となりオーダーもキャンセルとなってしまった…。



(写真①) 弟のステファンに経緯を聞く

まず、彼が言うには、春に製造したビールを全て廃棄した原因は、ビールの中に繁殖したバクテリアが原因とのこと。Pediococcus (ペディオコック) という乳酸菌がビールに繁殖したため廃棄せざるを得なかったようだ。「我々は小さなクラフトビール生産者で可能な限りナチュラルにこだわっているが、それは決してヒッピーのようなナチュラルさではない。こと衛生面に関して言えば、どのクラフトビール生産者にも負けない清潔さを保っていると自負するが、そんな我々にも対処できない盲点が今回の廃棄につながってしまった」とステファンは語る。

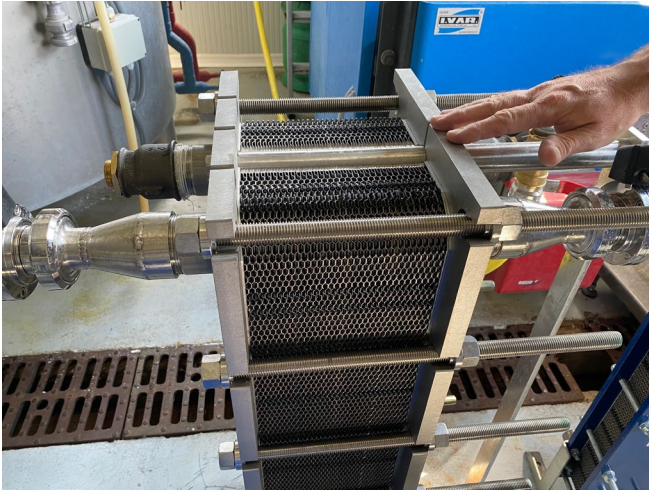
そこで見せてくれたのは、この一枚のステンレス製の板だった。(写真②)

今回秋のビールの入荷に合わせて、また、ついでに気になる廃棄の原因を探りにピジョンネールを訪問した。ルドヴィックはパリに出張で不在のため、今回代わりに相手にしてくれたのは弟のステファンだった。(写真①) 兄のルドヴィックが問題直後バタバタの中で私に送ったメールでは説明があいまいだったため、原因が何で、問題が深刻なのかどうか明確に分からず、私自身も悶々としていたところだった。さっそく会ってステファンに単刀直入に廃棄の原因を聞いてみた。彼は迷惑をかけたという気持ちもあってか、謝罪も兼ねながら丁寧に説明してくれた。



(写真②) ビール廃棄の原因となったステンレス製の板

この板はブラッサージュの工程で麦汁を冷やす冷却板で、発酵タンクに入る前にこの熱せられた麦汁が何重も重なる冷却板を通り冷やされ、その後その冷えた麦汁に酵母を添加し発酵の過程を経る。今回のペディオコックの原因はこの冷却板の汚れからだった。



(写真③) 原因となった複雑な冷却装置の微妙なズレ

これがその板を重ねた冷却装置なのだが、この冷却装置の板の重ね合わせはあまりにも複雑すぎて専門家にしか分解できないそうだ。(写真③)「我々はペディオコックの原因を探るためにありとあらゆる機材を分解し消毒を試みた。だが、当時は何度やってもペディオコックの感染が止まらなかった。そして、原因となるものを徹底的に探して、最後に冷却機に行きついた！」と彼は言う。ちなみに、原因究明のためこの間約2ヶ月分のビールが全て廃棄されたそうだ…。しかも、これから夏に向けての一番の販売タイミングを逸してしまったのだ。「冷却板は何年も使っていると重なり目が微妙にズれてくる場合があり、一度ズレが生じてしまうと、冷却後に水で洗い流しても流しきれない部分が出てしまう。

今回は、それがバクテリアの温床になってしまった。かれこれ20年近くビールを製造してこれは初めての経験だ…」と、冷却機業者の責任でもない、そうかと言って彼らだけでは衛生対処ができないこの問題にステファンは憤りを感じていた。結局、冷却板を全て変えることで問題は解決し、再びビール製造を無事開始することができた。「たった2ヶ月だが、この間の損失は、繁忙期に入っていたこともあり甚大だ。5割減は優に下らない。ただ良い勉強にはなった」と彼は苦笑しながら語ってくれた。

最後に、私自身ペディオコックが何なのかに興味があったので、実際に感染したビールを開けてもらうようステファンに頼んだ。彼は快く承諾し廃棄商品となったロワレット5.5%を開けてくれた。グラスに注がれるビールを見て「あれ？どこかで見たような気がする…」と瞬時に思った。「これってワインで言う糸引きじゃない!？」ビールがまるで油のようにトロトロとしていた。ステファンが言うには、実際に飲んでもペディオコックは乳酸菌の一種なので人畜無害なのだそうだ。しかも何年か瓶熟させることで消えていくとのこと。ワインの糸引きのバクテリアも乳酸菌だし、まさにそうなんじゃない!？実際に、飲んだ喉越しもワインの糸引きそのものだった!ステファンもヴァンナチュールの長年のファンなので、もちろん糸引きについては当たり前のように知っていた。「我々がビールの分析を出しているラボラトリーの担当者は、今回ペディオコックを実際の目で初めて見たと興奮していたが、我々ナチュラルワインに慣れ親しんでいる人間にとっては、糸引きの現象にそれほど驚きはないし、期間を置くことで消えることも十分に知っている。ただ、ビールの場合にはワインと違い賞味期限が決まっているので、糸引きが自然消滅するまでビールを保管するなんてことはできない。止むを得ず全て廃棄しなければならなかった」と彼の忸怩たる思いを語ってくれた。

(2021.8.24.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