

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°48 レ・カプリアード

生産地方：ロワール

シードル、ポワレ、新着ワイン4種類♪

シードル 2020

去年センセーショナルなシードルをリリースしたカプリアードが、今年もやってくれました♪リンゴの品種やアッサンブラージュの割合は前年と同様だが、今年は残糖を極限まで減らし、超辛口のシードルに仕上げた！前年よりも発酵に勢いがあったので、醸造はドゥースコエティニエ、ドゥースモワンと収穫した順番にジュースを足し完全に発酵を終わらせ、最後に収穫したマリーメナールを泡の調整に使った。結果、出来上がったシードルは、残糖が 3.2g/L、アルコール度数が 8.12%と常識をはるかに超える超エクストラブリュットな味わいに仕上がった！しかも、デゴルジュマンをしてもガス圧がシャンパーニュ並みに保たれているというこの卓越した技術は、カプリアード唯一と言っても過言ではない！超辛口でありながら味わいにリンゴの風味とほのかな甘みを感じ、さらにフワッと広がる柔らかなムースが全てを包み込み、余韻に完熟したリンゴのフレーバーと繊細で心地よいタンニンが残るこの全てを超越したシードルを一体どの生産者が真似できるであろうか！前年よりも確実に品質のレベルが進化している！シードルらしさがありながらもしっかりとキレのあるドライな味わいは、アペリティフからメイン、デザートまで幅広い料理と合わせることが可能だ！パスカル曰く、泡に勢いがあるので、開ける時に慎重に開けてほしいことはもちろん、注ぐ時もグラスに沿うように静かに注いでほしいとのこと。

※泡に勢いがあるため、良く冷やして、斜め 45 度に瓶を傾けてご開栓くださいませ

ポワレ 2020

前年はカレジ、クラソ・ルージュ、ポワール・ド・ルーの順にアッサンブラージュしポワレに仕立てたが、今回はパスカルお気に入りの渋味と複雑味が特徴の土着品種カレジをメインに完全辛口に仕上げた。彼曰く、カレジはトゥーレーヌ北にだけ存在するととても貴重なポワレの品種で、タンニンが強すぎるため食用には全く向かないとのこと。しかも樹齢が 80 年を超えて来ないと甘みが乗ってこないというポワレにするにしても厄介な品種なため、今はほとんど絶滅危機にあるそうだ。だが、第二次大戦前のトゥーレーヌでは当時カレジ 100%でつくるポワレは存在し、白ワインよりも何倍も価値がありまた長熟でもあったという記録が残されているようだ。その記録を頼りに今彼の持つペティアン・ナチュレルの技術を駆使し、消えつつある名作をカプリアード風に再現しようと試みているのがこのポワレだ！前回と違い今回はまず早熟のカレジを収穫し完全発酵させポワレのワインをつくり、そこに晩熟品種のポワール・ド・ルーのジュースを 20%加えクレマン・ナチュレル方式でポワレに仕立てた。出来上がったポワレは、残糖が 0.5g/L と前回の 26g/L あったポワレと全くスタイルの異なる、ドライでいながらほのかな果実の甘みも感じる、余韻の苦みとタンニンが最高に心地の良い大人な味わいに仕上がっている！泡立ちもシャンパーニュの気圧を上品に保つところはさすがカプリアード！このポワレのレベルであれば、確かに昔白ワインよりも価値が高かったという理由が良く分かるし、パスカルの仕立てるエレガントな泡、そしてカレジの持つ滋味深いミネラルはへたなシャンパーニュを飲むよりも満足度が高いこと間違いなし！ちなみに、パスカル自身まだポワレの熟成経験がないので確信めいたことは言えないが、でも今回のポワレは優に 10 年の熟成に耐えるポテンシャルがあると思っている。これだけ辛口でみずみずしさの中に複雑な旨味の詰まったポワレは、個人的には天ぷらやお寿司などの素材を活かしたシンプルな料理と合わせたい…そんなポワレの次元を超えたポワレだ！

※泡に勢いがあるため、良く冷やして、斜め 45 度に瓶を傾けてご開栓くださいませ

メトード・アンセストラル ペット・セック 2020 (白泡)

2020 年は、春の遅霜と開花時に雨が降り花ぶるいを起こしたため収量は 40%減だった…。収量が少ない上に夏が暑かったためブドウの熟すスピードが早く、酸を確保するためにかつてない早いタイミングで収穫を行った。前年同様にムニユピノをアッサンブラージュする予定だったが、この年はシャルドネとソーヴィニヨンブランの熟しが異常に早く、ムニユピノの熟すタイミングに合わなかったためペット・セックには加えなかった。出来上がったワインは香りの開きが早く、グラスに入れてすぐに青リンゴやレモンのような柑橘系の爽やかな香りが立つ！ガス圧は 3.5bar と泡立ちは繊細で優しく、味わいはブリオッシュのようなほんのり甘い風味と塩気のあるタイトな酸味とのバランスが良く、まさに食欲をそそるアペリティフにピッタリなワインに仕上がっている！

メトード・アンセストラル ムニユピノ 2018 (白泡) ☆NEW☆

パスカルが長年形にしたかったムニユピノ 100%のペティアンが遂に登場！カプリアードの仕入れるムニユピノは全てヴィエーユ・ヴィーニュのため、そもそもの収量が少なく、またペティアンに必要な酸がしっかりとある品種という理由から、主にアッサンブラージュ用として重宝され、今まで単独でペティアンを仕込むことはなかった。だが、2018 年はムニユピノが豊作で熟しが良かったこともあり、今回念願であるムニユピノ 100%を単独で仕込むことができた。パスカル曰く、収穫したブドウは熟してはいたが、Ph が 2.8 とかなり低く酸が鋭かったことで、酸の角を取るために 3 年以上の瓶熟を経てからデゴルジュマンをしたとのこと。出来上がったワインは泡立ちが細かく味わい複雑で深みがあり、少し熟成させたシャンパーニュのブラン・ド・ブラン好きであれば必ずハマリそうなキレのあるシャープな酸と円熟味がたまらない！彼曰く、キレのある酸と塩気のある味わいは、ホタテやマテ貝など貝を使った料理との相性が抜群とのこと。

メトード・アンセストラル ピノーズ ピノノワール 2019 (ロゼ泡)

2019 年は、ピノドニスをアッサンブラージュせずピノノワール 100%で仕込んでいます！ピノーズをつくり始めて以来、毎回アッサンブラージュする前のピノドニスとピノノワールを試飲し、パスカルが気づいた事は、それぞれの品種に明確な個性があり、それはお互いを補う必要もないくらい長所が突出しているということだった。そして、モーズと話し合った結果、今回試験的に別々に仕込みそれぞれの品種の個性を最大限に活かした方が良いのではという結論に至った。彼曰く、品種の特徴としてピノドニスは香りが華やかで酒質もどちらかと言うとフルーティーなのに対し、ピノノワールは香りが控えめだが、ワインに奥行きと骨格があり、よりミネラルをしっかりと感じる味わいに仕上がるとのこと。出来上がったワインは、2019 年が日照りの年により酸が少なかったため、相対的に甘みのあるまろやかな味わいに仕上がっているが、ピノノワールの特徴であるフィネスあるミネラルは健在で、キメの細かいムース、そしてスレンダーな酸と共に骨格を上品に整える！また、ピノノワール 100%だからなのか、全体的な香りの雰囲気、シャンパーニュのブラン・ド・ノワールを彷彿させるところがとても興味深い！なお、今後のピノーズは、基本的に 2 つの品種を分けて個別にリリースし、収量が極端に少ない年はアッサンブラージュするというミレジムの状況に合わせてフレキシブルに対応するとのこと。

メトード・アンセストラル ラ・ビュル・ルージュ 2019-2020 (赤泡)

2019 年は、猛暑によりアルコールのボリュームが上がり、酸が不足した年。醸造途中で酸の不足によりバランスの悪いペティアンになりそうだと判断したパスカルは、思い切って 2019 年をいったん完全発酵させスティルワインに仕立てた。そして、翌年ガメイ・ド・ボジョレーを早摘みし、その酸の高いジュースを瓶内二次発酵のティラージュとして 2019 年のワインにアッサンブラージュし、クレマン・ナチュレル方式でペティアンを仕上げた！出来上がったワインは、いつもの甘みのあるビュル・ルージュとは違い超辛口で骨格があり、よりワインを感じる Vineux (赤ワインのような) な味わいに仕上がっている！ちなみに、パスカル自身クレマン・ナチュレルの方式でペティアンをつくるのは初めてで、当初は泡が予想通りできるか、味わいのバランスが崩れないか等、当初は色々心配が絶えなかったようだ。「残糖 6.4g/L しかない中で赤の味わいのバランスの良いペティアンを実現させるのは至難の業。だが、出来上がったワインは当初の予想を超え、結果的に驚くほど超絶妙なハーモニーに収まった！」とのこと。パスカル自身も太鼓判を押す奇跡のビュル・ルージュだ！

ミレジム情報 当主パスカル・ポテール&モーズ・ガドウツシュのコメント

2018 年は、ブドウが早熟で、品質的には酸と中身の伴った当たり年。冬は暖冬で雨が多く、春の芽吹きは早かった。開花は順調。前年が不作だった反動なのか、ブドウの房が今までに見たことのないほど生り、早い時点で豊作が期待された。6 月に入ると天候が崩れミルデューが猛威を振るい、畑全体の約半分が被害に遭った。だが、元々のブドウの房の数が多かったため、収量的には 30%減前後に収まった。7 月と 8 月は一転乾燥した天気が続き、日照りによるブドウのストレスが心配されたが、冬と春に降った雨のストックが十分機能し、水不足を逃れることができた。ヴェレゾン以降ブドウの完熟はスピードを増し、収穫直前は 2 日で潜在アルコール度数が 1 度上がるような勢いがあったが、タイミングよく収穫できたおかげでしっかりと酸を残すことができた。

2019 年は、歴史的な猛暑と日照りに見舞われた年だった。冬は適度に雨が降り寒さもあったが、気温がマイナスまで下がることはなかった。4 月に入り初旬と中旬の 2 回に渡り寒波が降りた。シュヴェルニーなどロワール川周辺は霜による甚大な被害があったが、幸いシェール側の周辺はほとんど被害がなかった。だが、この寒波の影響によりブドウの成長サイクルは大きく乱れた。その後は天候も落ち着き雨量も適度にあったのだが、6 月中旬から雨がぱたりと止み日照りが 10 月まで続いた。また、6 月と 7 月の終わりには日中の気温が 40℃を越す歴史的な猛暑に見舞われた。ブドウの房が水不足により小さくなっていたので、収穫ぎりぎりまで雨を待ったのだが、結局降ることはなく、酸が落ちる前に全てのブドウを収穫せざるを得なかった。

2020 年は、果物全体が超早熟の年で、特にリンゴと洋ナシは隔年結果の表年に当たったこともあり豊作だった。冬のスタートは暖冬で雨も多かった。芽吹きが例年よりも早い中、3 月の終わりと 4 月頭に 2 回に渡り寒波が降り、シャルドネやソーヴィニヨンブランなど早熟の品種が 2 割ほど被害に遭った。その後気温が一気に上昇し 4 月中旬から 5 月上旬まで初夏のような暑さが続き、ブドウの成長は一気に加速した。一方で、寒波の影響を受けたブドウとそうでないブドウとの間に極端な成長のばらつきが始めた。6 月に入ると湿気の高い蒸し暑い天気が続き、また開花時に雨に当たったため 2 割ほど花が流れてしまった。6 月の終わりから一転乾燥した天候が続き、ブドウの成長もさらに加速した。途中猛暑によりブドウの成熟にブレーキがかかったが、収穫前に適度に雨が降り、再び完熟のスピードに加速が増し、今までで一番早い収穫につながった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

多くのナチュラルワインの生産者から Maître des bulles「泡の師匠」と呼ばれるカプリアード。泡の質に定評があるが、今回リリースするラインナップも、上品で絶対的な安心感がある。特に、超辛口に仕上がったシードルとポワレはさらに進化し、勢いとエレガントさを兼ね備えた泡の完成度の高さはもう只々驚くばかりだ。一般的に、果肉に含むペクチンが多いためブドウのペティアンよりも二次発酵の泡の調整が難しいと言われるシードルとポワレ。あの経験豊富なシードルのつくり手ジュリアン・フレモンでさえ、製造工程の中で未だに頭を悩ませるのが瓶内二次発酵で、泡の調整には毎年苦労している。そのシードル、ポワレを今回も濁りひとつないシャンパーニュ並みの泡質に仕上げたパスカルとモーズは、まさに唯一無二の Maître des bulles だが、実際つくっている彼らはそう特別なことをしているという意識はなく、シードルもポワレも基本的にはペティアン・ナチュレルと同じ方法で



(写真①) 澱を落とすルミュアージュに使うジオパレット

仕込んでいるようだ。敢えて違いがあるとしたら、デゴルジュマン前のルミュアージュ作業は、ペティアン・ナチュレルよりも慎重かつ丁寧に行なっているとのことだ。

これはルミュアージュに使用するジオパレット（写真①）で、澱を瓶口に集める手段として活用している。一度に 254 本入る六角形のジオパレットを 1 日 3 回、120 度回しながら 2 週間かけて澱を静かに瓶口に集めていく。シヨ糖添加によって泡を作るシャンパーニュやクレマンと違い、ペティアン・ナチュレルの難しい点は、澱の量が全く計算できないこと。澱のかさが一本一本バラバラなうえ、量も多いことから、澱の部分を凍らせてデゴルジュマンをする機械が使用できず、澱抜きは全て手で行っている。

これはジオパレットを使いペット・セックの澱を瓶口に集めた写真（写真②）。瓶口に溜まっているオレンジ色の物体が澱だ。一般的に、シャンパーニュやクレマンの澱は王冠に隠れる程度の量しかなく、写真のように王冠を大幅に超えるような澱はペティアン・ナチュレルならではの現象だ。パスカル曰く、写真の澱はそれでも少ない方で、ビュル・ルージュやシードル、ポワレともなると澱の量はその2倍、下手をしたら3倍の量に達するそうだ。



（写真②）ルミュアージュによりボトル口に落ちた澱



（写真③）澱が多い場合はピュピトルを使って更にルミュアージュ

澱の量が多い場合、ジオパレットを使っても澱が全て下に落ちきらないことが多々あるので、その場合は瓶を振って澱を壊してから再度ジオパレットにかけ直し、更に（写真③）のようにピュピトルを使い、手動で一本ずつボトルを回しながら細かい澱まで全て落しきる。ルミュアージュの作業ひとつ取っても、途方もない手間と労力をかけるのがカプリアード流の仕事だ！

「シードルやポワレの場合、瓶内発酵中も沈殿物がたくさん出るため、大量の澱を外に飛ばすためには高いガス圧が必要となる。ガス圧を強くするということは、つまりそれだけ瓶内発酵を促進させなければならないので、さらに発酵による澱の量も増える。そのためシードルやポワレの澱を落とすルミュアージュ作業は、ペティアン・ナチュレルと比較して、数倍の時間と労力をかけて行っているそうだ。だが、その手間を惜しみ、少しでも澱を瓶内に残してしまうと、結果消費者がボトルを開けた時に泡が大量に噴く問題につながってしまうので、特にガス圧の強いシードルとポワレは澱のない完璧な仕事をしなければならない」とルミュアージュの説明の際に、パスカルがシードルとポワレの難しさを補足で説明してくれた。

ちなみに、フランスで売られている一般的なシードルとポワレは、瓶内二次発酵ではなくコカ・コーラのようにガス注入されたモノがほとんどで、それら安価な商品がシードル・ポワレのイメージを下げていると彼は嘆く。パスカルの願いとしては、「普通のワインを飲んでいて消費者が、ある時ナチュラルワインを飲んで感動したような同じ体験をシードル・ポワレで起こすこと」、そして「ごく少数の限られたアルチザンのつくる本物のシードル・ポワレは、一般的なものと比べると値段は高いが、それだけの手間と労力をかけて美味しさを追求している背景があり、その思いが少しでも消費者に伝われば嬉しい！」とのことだ。

（2022.3.31.ドメーヌ突撃訪問より）

※弊社 HP の生産者最新情報や「フォト・ギャラリー」にて、より鮮明な写真をぜひご覧くださいませ