

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°11 ドメーヌ・デュ・フォール・マネル

生産地方：カルヴァドス

新着5種類&再リリース1種類♪

シードル・デュ・フォールマネル シレックス 2020 (中辛口)

2020年は隔年結果の裏年に当たりリングが不作だったため、シレックス土壌のほぼ全てのリングをかき集めてシードルに仕上げた。ジュリアン曰く、この年は収量が少なく、品質的にはひとつひとつのリングが凝縮しそれぞれ品種の特徴が良く出た当たり年とのこと。彼曰く、ベースとなるリングは甘みの強いサンマルタンだが、酸味の強いランボーと苦みの強いノエルデシャン、そしてシレックス土壌と相性の良いジョリルージュ、ムーランナヴァンが複雑な味わいとタイトなストラクチャーを導き、脇役とは思えない個性を最大限に発揮しているとのこと。味わい的には、ほんのり甘さのある中辛口だが、ひとつひとつのリングが詰まっているだけあり芳香豊かで、時折火打石のようなシレックス特有のこもった香りもあり、泡は繊細ですぐに弾けて消えるが、泡を補正するに十分な酸とタンニンが重厚なボディにキレと奥行きを与える！今飲んでシードルらしい果実味を楽しむのもよし！でも、ジュリアン曰く、このシレックスは熟成に耐えるポテンシャルがあるので、さらに5年寝かせて甘さがこなれてからテロワールの複雑味を楽しむのも乙なものとのことだ！

シードル・デュ・フォールマネル アルジル 2020 (中甘口)

2017年のリリース以来となるアルジル！アルジルの畑はシレックスよりも低地にあるため霜の被害に遭いやすく、2018年、2019年と2年連続霜に当たり、さらにカルヴァドスに回した分もあり、しばらくお休みをしていた。そして、今回隔年結果の裏年に当たり収量が少ないながらもドメーヌ品種をメインに3年ぶりに仕込むことができた。2020年は、屋根裏で陰干しする必要のないくらいリングの糖度が上がり、さらに果汁を多く含みリングが痛みやすかったので、陰干しは屋根裏でせず木箱の野外干しを3週間と短めに抑えている。ジュリアン曰く、今回ドメーヌをベースに仕込んでいるが、ドメーヌは熟すと赤い皮の色の色素が出やすくタンニンもしっかりとある品種なため、シードルの見た目の色が濃いほど日照量に恵まれた年であるかがどうか分かるとのこと。そういう意味では、2020年のアルジルは当たり年！色は赤みがあったオレンジで深みがある！残糖 41.84g/Lと、味わいはまるではちみつ入りの濃縮リングエキスを飲んでいるように濃厚だが、しっかりとタンニンと酸があるおかげでアフターの抜けがとてもしっかりしている！彼曰く、甘さの中にタンニンがしっかりと効いているので、中華料理など La cuisine sucrée salée (甘辛な料理)、もしくは彼の一番のおススメはタルトタタンとのマリアーージュがベストとのこと！

シードル・ブリュット パー・ナチュラル 2020 (中辛口)

2020年は、隔年結果の裏年に当たるリングが多い中、パー・ナチュラルに使用したグワンダンヌは表年に当たり、例年以上に収量に恵まれた。ジュリアン曰く、グワンダンヌはペイ・ドージュにある昔ながらの土着品種で、収量が取れないことから他の品種に取って代われ、今ではとても希少な品種となってしまったとのこと。だが、収量が少ない分リングの品質は格別で、出来上がるシードルは香りが良く味わいにフィネスが感じられるとのこと。今回は初期のパー・ナチュラルのつくり方に回帰し、一次発酵は400Lのカルヴァドス樽を使用。出来上がったシードルは、エキ스가みずみずしく泡立ちも超繊細だが、はっきりとしたストラクチャーとフィネスがあり、余韻も長く中身がしっかりと詰まっている！また、残糖が23.1g/Lあるが、甘さを感じさせないくらい味わいがタイトで、余韻に長く残る滋味深いタンニンとミネラルがとて心地よい！彼曰く、このパー・ナチュラルは今飲んで美味い、これこそ出来れば5年以上寝かせて熟成による妙味を楽しんでほしいとのこと！この味わい深いシードルはやはりフォール・マネルにしか出せない味わいで、唯一無二のシードルと言える！

シードル・フェルミエ ポム・ド・パイユ 2018 (中辛口)

プレスの際フィルターに藁を噛ませることで、コク深く昔懐かしいシードルの風味が味わえるポム・ド・パイユ。2020年11月に一度リリースしたのだが、その時は5年以内に飲むことを想定して資料を作成した。だが、今回ジュリアンにあらためてじっくりと話を聞いたところ、実はフォール・マネルのシードルは、他のシードルにはほぼ発想のない「熟成」という新たな楽しみがあることを知り、今回再度ご案内！彼曰く、フォール・マネルのシードルは、熟成が進むと果実の甘みが削ぎ落され、味わいがよりブリュットになると同時に、ミネラルの旨味を感じるよりストラクチャーのはっきりとした味わいに変化すること。最初のリリースから1年半経ったポム・ド・パイユは、確かに前回のまったりと大味な味わいからビールのホップのようなフレーバーと苦み、そしてよりドライさが増し、お酒としてのシードルが整ってきているように感じる！泡が少ないので早めに消費した方が良くと勝手な先入観を持っていたが、実際、味わいは落ちるところか、ブラインドだとまるでボエムをつくるジャケールのマセラシオンのようなオレンジワインの様相を呈してくる！これぞ熟成の妙味！一般的なシードルの概念を根本から覆すシードルだ！

ポワレ 2020 (辛口)

2016年ヴィンテージ以来4年ぶりのリリースとなるポワレ。ジュリアン曰く、洋ナシはリンゴよりも隔年結果性が顕著に表れ、またリンゴよりも花ぶるいしやすく、さらに実が傷みやすいため、仕込むだけの収量を確保するのがとても困難なのだそう。実際、2018年は表年で実がたくさん付き仕込むチャンスがあったのだが、完熟時期の気温が暖かかったため収穫する前に実が腐ってしまい結局仕込むことができなかった…。今回は豊作の表年に当たり、幸い収穫時期の気温も涼しかったため無事ポワレを仕込むことができた！醸造は、普段はジュースを搾った後すぐに発酵の勢いを抑えるために澱とゼリー状のペクチンを取り除くのだが、今回はスタートの発酵に勢いがなかったため、ペクチンを抜かずにシュール・リー状態で発酵を促した。結果的に、瓶内発酵も4.5barとシャンパーニュ並みのガス圧を確保でき、理想的な辛口に仕上がった。出来上がったポワレは、しっかりと実が完熟したこともあり香りが高く、みずみずしいエキスの中に染み入るような旨味がしっかりと感じられる！優しい果実の味わいの中に樹齢100年を超える洋ナシのエキスが詰まった最高のポワレだ！

※今回シュール・リーで仕上げたためボトル底にペクチンが澱として残っていますが、味わいには全く問題ありません。最後の澱まで美味しく飲めます

カルヴァドス 42° 2016

2015年のシードルを大樽でシュール・リーのまま1年熟成させ、単式蒸留で蒸留したアルコールを5年かけて樽熟したカルヴァドス！（ちなみに、カルヴァドスのミレジムは、リンゴを収穫した年ではなく蒸留した年で換算する）

ジュリアン曰く、かつては父親と同じく連続式蒸留で最低10年以上樽熟させたクラシックなカルヴァドスを作っていたが、彼自身は熟成によってリンゴの風味が失われるコニャックのようなカルヴァドスがあまり好みではなかったそう。2010年、リンゴの香りを生かすためにAC Pay d'Augeの規格からは外れるが単式蒸留に変え、熟成もリンゴの風味を壊さないよう以前よりも短くし、フレッシュな味わいのカルヴァドスにチャレンジした。奇しくもリンゴの香りが華やかなジュリアンのカルヴァドスは、パリのヴァンナチュールを扱うレストランで人気を博し、以降父親とは真逆の今のスタイルにたどり着いた。今回は、味わいにコクを出すために熟成樽の材質を榿ではなくアカシアを使用し、さらにアルコールにまろやかさを与えるため1年ごとにスーティラージュをして樽を入れ替えた。出来上がったカルヴァドスは香り高く、青梅やリンゴの爽やかな香りとアカシア樽の甘く香ばしい香りが重なり鼻をくすぐる！味わいもアルコールから来る甘いまろやかさとスパイシーさが混在し、鼻に抜けるリンゴのフレーバーもとても心地よい！食後酒としてストレートで飲むのも良いが、個人的にはハイボールのようにソーダで割るとリンゴの香りが増し最高に美味しかった！

ミレジム情報 当主「ジュリアン・フレモン」のコメント

2015年はリンゴが大豊作の年。隔年結果の表年に当たったこと、そして、冬と秋に雨が多かったこともあり、果汁がたっぷりと詰まっていたことが豊作に結びついた。冬は2月が寒かったが、それ以降は暖冬で雨がかった。開花時期は天気に恵まれ開花もスムーズに終わり、この時点ですでに豊作が期待された。夏になると、猛暑の影響で1/3くらいのリンゴが未熟なまま一斉に地面に落ちる現象があったが、残りのリンゴには幸い何も影響がなく順調に成長していった。9月に入り天候は一転、雨の多い不安定な天気が続いたため、リンゴが膨張し重さに耐えられない枝が根元ごと折れたりする被害があった。幸い、収穫はいつもよりも人数を確保できたおかげで、腐敗する前に全てのリンゴを取り入れることができた！

2018年は、2017年同様にリンゴも洋ナシも豊作の年だった！また、この年は日照量にも恵まれた年で、ジュリアンがシードルを手掛けた中で一番リンゴの糖度が上がった歴史的なミレジムだった！冬は暖冬で芽吹きも早かった。この暖冬の影響で、リンゴの開花は4月終わり通常よりも2週間ほど早かった。だが、ちょうど4月の終わりに突然の寒波が襲い、一部早熟品種のリンゴが花流れの被害に遭ったが、一方、晩熟品種は霜の被害もなく開花も順調だった。5月に入ると、雨が多く気温の比較的高い蒸し暑い天候が続いた。だが、6月から雨はピタリと止み、8月終わりまで猛暑と日照りが続いた。水不足により一時未熟なうちに樹から実がぼろぼろと落ちるリンゴの自衛反応があり収量減の心配があったが、9月から再び雨が続き、小さく乾ききったリンゴが再び水を吸い上げ、一気に大きく膨張した。通常、このように一気に水を吸い上げたリンゴは完熟も早く、樹から簡単に落ちやすいが、この年は完熟しても長く樹にとどまっていた。結果的に、収穫を長く待つことができたおかげで、糖度も果汁も多く含んだ超完熟リンゴを収穫することができた！

2020年は、リンゴが隔年結果の裏年に当たり不作、一方洋ナシは表年で、霜の被害に遭ったにもかかわらず収量に恵まれた。暖冬の影響により洋ナシの開花が通常よりも2週間ほど早く、4月最初に降りた霜に開花が重なった洋ナシの早熟品種の多くは花が流れてしまった。幸い開花の遅い洋ナシのスリー品種とリンゴのほとんどは霜に当たらなかった。5月、6月と比較的温暖で雨が適度に降るリンゴにとっては理想の気候が続いた。7月、8月は暑く乾燥した天候が続き、元々収量の少なかったリンゴは糖度も高く完熟も早かった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

白ワインの供給不足により、年々フランスでは白に代わる代替品として注目がされているシードルとポワレ。その数ある中でも、特にフォール・マネルのシードルは、個人的には唯一無二の存在だと思っている。かれこれ16年取引があるが、彼の魅力を十分に伝え切れていないという歯がゆさがいつも個人的にはあった。

ジュリアンのリンゴの樹はバラエティーに富んでいて、しかも大量生産型の Basse-tige（垣根仕立て）ではなく、昔ながらの Haute-tige と言われる高い仕立てにこだわり（写真①）、さらに屋根裏で陰干しをするという、



今やほとんどのシードル生産者が行わない手間をかけた方法でベースとなるリンゴジュースをつくる。彼のどのシードルもジュースそのものの圧倒的な美味しさがあるのは分かるのだが、如何せん自然酵母で発酵させる泡が弱いことと、エキスが濃厚過ぎてブリュットでも甘味を感じるところが、自分自身がシードルを説明する上でネックとなっていた。「このポテンシャルの高さをどうやって伝えたら良いのだろう…」と正直いつもリリースする度にその魅力の伝え方に悩んでいた。

（写真①）昔ながらの仕立ての高いリンゴの樹

だが、去年帰国中に有馬と一緒にいる時に、一発目でさりげなくグルニエ 2017 年をブランドで出された。白ワインでもない…ひょっとしてオレンジワイン？でも微かに泡があるし…など迷っていたところで回答を見てビックリ！その瓶熟を経たシードルは、甘さが良い塩梅で抜けていて、タンニンとミネラルのエッジが立ったブリュットな味わいに収まっていた！正直その時はかなり衝撃的だった！シードルの熟成という今まで考えにも及ばなかった飲み方を初めて知ったような妙な興奮があったことを今でも覚えている。

早速、今回の訪問でその感動をジュリアンに伝えた。
(写真②) 彼も、実はシードルは熟成させた方が美味しいということが十分に分かっていたが、どうしてもシードルは発泡酒というイメージがあり、私に気を遣って泡がある 5 年以内に飲んでほしいとアドバイスしていたようだ。「もし泡にこだわらないのであれば、ぜひシードルを 5 年でも 10 年でも熟成させてスティルワインのように飲んでほしいと思っている。ちょうどソーテルヌが熟成により味わいが辛口に近づいて行くように、シードルも熟成により徐々に甘みがブリュットに近づいていくので、本当であれば瓶熟させたシードルを白ワインのように食事と一緒に飲んでほしい！」と彼は嬉しそうに語ってくれた。



(写真②) 熟成シードルの良さを語るジュリアン

実際、彼が言うには、パリや地元ノルマンディーやブルターニュのクライアントの中にはフォール・マネルのシードルを敢えて 5 年以上寝かせ付加価値を付けてから販売するカーヴィストやレストランがあり成功を収めているそうだ。ちなみに、今回再リリースするフェルミエ ポム・ド・パイユ 2018 年は、熟成によりまるで微発泡のオレンジワインを彷彿させるような味わいに落ち着いていて超おススメ！

今回、フォール・マネルのシードルが一般的なシードルの概念を超えた熟成できるシードルであるということが分かり、飲み方の幅が大きく広がった感じがした！

(2022.3.29.ドメーヌ突撃訪問より)

※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