

～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3種類♪

ビエール・ブランシュ ビエール・デュ・シャモー 3.5%

ピジョンネールの中では一番ライトで軽快な喉越しの白ビール「ビエール・デュ・シャモー」。前はアメリカ産パリサード、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したけど、今回はパリサードの入手が困難だったため、代わりにロワレット 5.5%にも使うビターホップ、イギリス産ブリュワーズ・ゴールドを使用。出来上がったビールの味わいは大きく変わらないが、あえて言うならば、ビターホップが入っている分味わいが少しだけドライに仕上がっている。レモン水のように爽やかでみずみずしく、心地よい酸と苦みのバランスが良く、喉ごしが良い！そのままキンキンに冷やして飲むのも良いが、フランスのブラッセリーやバーで夏によく見かけるビールの中に輪切りのライムやレモンを入れて飲む白ビールのサービス方法もシャモーの香りとキレが倍増するのでぜひおすすめだ！

ビエール・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%。ホップはシャモー同様にハーブのような清涼感のある香りも持つアルザス産ストリスルシュパルト、そして苦みの強いブリュワーズ・ゴールドを使用している。出来上がったビールは、味わいドライで生ビールのようなムースのキメ細やかさがあり、大麦の香ばしい旨味をダイレクトに感じる芳醇なコクと余韻に続く軽快な苦みと酸味が心地よく、最後の濁った澱まで美味しいのはさすがだ！毎度のことながら抜群の安定感があり、アペリティフはもちろん、食中にも使えるオールマイティーなビールだ！

ビエール・ブロンド ピュアモルト サラマンドル 6.5%

ベースモルトであるピルスモルト 100%で仕込んだスパイシーで苦みに特徴のあるサラマンドル。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、アロマホップにはかつてシャモーに使用していたハーブの香り溢れるソブリン、そして今回新しくフローラルでスパイシーなフレーバーを持つアメリカ産カスケードを使用。出来上がったビールは、泡立ちが繊細かつクリーミーで、グレープフルーツなどの柑橘系の爽やかさと葉草のようなハービーさが際立った味わいに仕上がっている！サラマンドルの滋味深い苦みは、天ぷらなどの揚げ物と合わせることで油っぽさが中和され、素材本来の味を引き立ててくれそうだ！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

先月5月20日に有馬とサヴォワのアドリアン・ダカンを訪問した時のこと。訪問が終わり、近くの街シャンベリーでヴァンナチュールが飲めるレストランを探したが見つからず…。あきらめて適当にお店に入り、最初の飲み



(写真①) サヴォワのレストランで飲んだレモン入り白ビール

物は二人で白ビールを頼んだ。その時に出てきたのがこれ♪(写真①)レモンの輪切りが入った白ビールだった。「ほう～、珍しい」と興味本位で口にしてみたところ、これが意外に美味しかった！レモンの爽やかな香りと白ビールのすっきりとした味わいがとてもマッチしている。その日は真夏のように暑かったこともあり、レモン入りの軽快な喉ごしに二人ともいつの間にかハマっていた。ちなみに、飲み比べとしてレモン無しの白ビールも頼んでみたが、一度レモンの輪切り入りの味わいを知ってしまうと、ストレートがどこか清涼感に欠ける物足りなさを感じた。とにかくビールの飲み方としては、レモンの輪切りはとても新鮮で美味しかった。

その3日後にピジョンネールを訪問。今回はステファンが相手をしてくれた。話の途中で、サヴォワで飲んだレモンの輪切り入り白ビールのことを思い出し、その飲み方について彼の意見を聞いてみた。彼が言うには、夏に白ビールとレモンをサービスするのは、フランスのバーやレストランではポピュラーなのだそうだ。「我々のクライアントである地元のバーでも、夏はキンキンに冷やしたビールにレモンの輪切りを添えてサービスしていて、お客さんにも好評だ。でも、全てのビールがレモンに合うというわけではない。レモンに合うビールは断然白ビール。我々のビールで言えば小麦100%のビエール・デュ・シャモー、もしくは小麦を50%使用しているユヌ・ビエール・ナッシュ」だそうだ。(写真②)小麦でつくる白ビールにはグレープフルーツなどの柑橘系の香りや酸味があり、レモンがその香りと酸味をより引き立てる役割を果たしてくれるため相性が非常に良いのに対し、逆にロワレットやサラマンダーなど大麦100%のビールは、レモンの酸味がビールの鉄っぽい風味を余計に引き立ててしまうので、あまりおススメできないとのことだ。

早速、帰宅して資料作りのためにビエール・デュ・シャモーを試飲した時に、ついでに輪切りのレモンを加えて味わいを確かめてみた♪もう想像は出来ていたが、確かにレモンの香りと相性が抜群で、レモンを入れた時のほうが味と香りが引き立ちメチャクチャ美味しい！これはクセになることもう間違いなし！ビエール・デュ・シャモーとユヌ・ビエール・ナッシュを飲むときはぜひ試して頂きたい！



(写真②) レモンと相性が抜群はこの2種類

((2022.5.20.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