Cyprien Lireux

シプリアン・リルー

地域：Normandie　ノルマンディー

地区、村：Caen　カーン

醸造・栽培責任者：Cyprien Lireux　シプリアン・リルー

HP: https://cyprienlireux.com/

Instagram: https://www.instagram.com/_lacidrerie/

【シードルリーと造り手について】

シプリアンは醸造を家業としてきた家の生まれではなく、24 歳で商業のグランゼコール（高等教育機関）を卒業したものの、「自分の居場所はここではない」と感じていた。そして彼の原風景でもある、幼い頃に祖父母が営んでいた果樹園を思い出し、「地に根差した仕事」に従事したいと考えるようになる。そこでノルマンディーで 1960 年代からシードル造りを行っている地元のシードルリーで働きだし、シードル造りの道を歩むことになった。

もともと家族で所有していたのはとても小さな果樹園だったので、近隣の放置された果樹園からもリンゴを購入している。それらの果樹園はどれも手入れの放置された果樹園が多く、所有者達も高齢であることが多いので、彼らの元を一人一人訪ねては、シプリアンの手で剪定などの管理から収穫までを行わせてもらえるよう交渉して回っているのだそうだ。

シプリアンは誰も世話をしなくなってしまったリンゴをシードルにすることで、少しでもこの地域のリンゴの樹を生かすことにつなげようと、考えている。シードルは先祖から受け継がれてきた遺産の”生きた証“でもあり、祖父母が営んでいた果樹園を通じて、昔からこの地に根差してきたリンゴ樹への敬意を、シードルを造ることで表しているのだ、とシプリアンは言う。

【畑と栽培について】

低い仕立て

リンゴ樹の仕立てには２種類あり､ひとつは低い仕立て（basse-tige）と呼ばれる仕立て。植密度が高く、生産性は高いが、木の寿命が短く、病害に弱い為、農薬の使用量も多くなりやすく、灌漑や不要な芽を摘み取る必要が生じる。果樹の列の間隔 5.5m、畝間 2.5m で、機械収穫も可能。収穫量は 30t/ha 前後。

高い仕立て

一方の高い仕立て(haute-tige)は機械化が進む前からの伝統的な仕立てで、植密度は低く、ha 当たりの収量は落ちるが、木がより深くまで根を延ばすので水不足に悩まされることも少ない。樹間が広いので、その他の動植物用のスペースも十分にあり、植生も豊かになりやすく、自然に生態系のバランスが保たれ、病害も少ないとシプリアンは話す。近年ではこうした剪定に立ち返る動きが各地で増える傾向にあるようだ。

シプリアンが手入れし収穫を行うリンゴ園も全て高い仕立てのリンゴの樹で、枝が四方に広がり、リンゴの樹同士が 10m 離れた仕立てとなっている。よって低い仕立てよりも収穫量は少なく、10t/ha ほど。2～3年に一度は剪定をする必要があり、脚立を立てての大仕事。剪定を怠ると、りんごの実の重さで枝が折れてしまうのだ。

◆収穫

収穫は両親とともに行い、熟して地面に落ちたリンゴ（または軽く木を揺する）を手で拾い集めるそうで、静かな収穫の口径が目に浮かぶ。収穫後は木箱で 2 週間から１カ月ほど寝かすことで、さらに熟して成熟した果実特有の香りが出るのを待つ。追熟が十分にできないと、出来上がるシードルが物足りないものになってしまうのだとか。そしてその間に果皮表面の酵母も育っていくので、追熟は重要な工程。ポワレの場合も同様だが、洋ナシはリンゴとは違い、地面に落ちると果実の腐敗が始まってしまうため、 2-3 日おきに果樹園を回っては収穫をする必要がある。

またシプリアンが手での収穫にこだわるのは、機械で集めると果実に傷がついてしまい、木箱に入れての追熟に十分時間をかけられず、圧搾を急ぐ必要があるため。

【セラーと醸造について】

果樹園はノルマンディー地方各地に点在しており、昔から植わっていたリンゴの樹なので品種は不明。実際に食べてみて、個々のリンゴの酸味や苦味、甘味などを確かめてから収穫するリンゴ/洋ナシを選ぶ。リンゴは収穫後、一定期間（2～4 週間）寝かせてから、洋ナシは日持ちがしないので収穫日か翌日には破砕、プレスし、果汁の醗酵が始まる。また洋ナシは、破砕した果実のもろみをすぐに搾汁せずに、何時間かそのまま浸漬させておくことで、収斂性を和らげることができる。

醗酵が進み一定の残糖度に達したら、濾過をして酵母を取り除き、一次醗酵を停止。瓶詰後、ボトルを寝かせて２か月ほど経つと、残糖とわずかに残った酵母により瓶内で醗酵が起き、泡が発生する。

醗酵は、野生酵母にまかせてゆっくりと醗酵を進ませることで、果実のもつ香りが最大限引きだされる。シプリアンは「年によって果実のアロマは異なる」という考えと、「シードルやポワレもワインのように熟成する」と考えており、全てのキュヴェはミレジメ、生産年を記載している。亜硫酸などの醸造添加物は、瓶詰まで含め使用なし。

【果樹の病気】

リンゴや洋ナシも様々な病害、虫による食害がる。ガの幼虫などに食べられたり、カビに侵され果皮がかさぶたのようになるリンゴ黒星病という病気があるそうだ。これらの被害を受けた果実だけでなく、近年では水不足により成熟する前に果実が落ちてしまうこともあるとか。手作業での収穫は果実の品質を見極め選果も同時に行う大事な工程の一つ。

シプリアンの管理する高い仕立てでの果樹園では、低い仕立てでの果樹園に比べて、植密度が圧倒的に低く、湿気もこもらず病害が伝播しにくいため、ビオロジックで許可されている農薬を含め、殺虫剤や殺菌剤の散布の必要がなく、今のところ畑の管理は出来ているという。