



Drink Planet  
May 2014  
JAPAN

お酒を愛するクラフトマンに  
**DRINK PLANET**  
Future Meets Tradition Meets Future..



【世界のクラフトシリーズ①】  
フランス産ジン「シタデル」！

FRANCE

この記事のタグ [FRANCE](#) [ジン](#) [シタデル・リザーヴ](#) [ハーブ](#) [ピエール・フェラン](#) [シタデル](#) [フランス](#)



↑ トップ画像 / (左)シタデル・クラシック。(右)シタデル・リザーヴ。 本画像 / シタデルを生んだアレクサンドル・ガブリエル氏。

「18世紀にヨーロッパの人々を魅了した、ジンの味わいを再現する！」

そんな夢を実現させた男がいる。

コニャックの作り手として指折りのメゾン、ピエール・フェランのオーナー、アレクサンドル・ガブリエル氏だ。

彼の野望が結実したジン「シタデル」に迫る！



↑お城のようなビエール・フェランの蒸留所。コニャックとジニは同じ建物内で製造されている。

いこしえのジンの再生は、アレクサンドル氏の学生時代からの夢だったという。

「コニャック生産とは別に、ジンに関する文献を調べることが長年のライフワークでした。

調査をすすめるうちに、フランス最古のジン蒸留所をつきとめたのです。

ドーバー海峡を挟んでイギリスの対岸に位置するフランスの港町、ダンケルクの蒸留所、シタデル・ドゥ・ダンケルク（ダンケルクの城塞）がそれでした。

ここが、1775年にフランス国王から許可された、フランス初のジン蒸留所なのです。

すぐに現地に向いて調査を続け、この時に発見したレシピが、現在のシタデルの核となっています」

「シタデル」というブランド名は、こんな歴史に由来している。

レシピ、と聞くと、原材料の調合を真っ先に思い浮かべるが、ガブリエル氏の一番のこだわりは、蒸留方法にある。

「18世紀には、現在のように蒸気を使った大量の蒸留装置は存在しません。

直火で炊き込み、少量ずつ蒸留する単純なシステムがあったのみです。

しかしこのシステムは、引火の危険性や、膨大な手間がかかるなどの理由から、忘れ去られてしまった。

今や、再現は不可能だったのです」

ところが、喜ばしいことに、コニャックの世界にはまだこのシステムが現存していたのだ！

「これ幸いとばかりに、至急、導入しました。

.....直火へのこだわりですか？

では逆に、ステーキはフライパンとスチームと、どちらが美味しく焼き上がるでしょう？

考え方はジンも同じです。

”直火”の力を越える蒸留方法はありません」



↑（左上）こだわりの蒸留装置。（右上）ぎっしりと詰められたシタデル・リザーヴの樽。（左下）シタデルの原料となるポタニカルの散々。（右下）シタデルをベースにしたマティーニ。アレクサンドル氏の想いがこもったジンは今、世界中の愛飲家たちを魅了させている。

聞けば、シタデルの蒸留過程では、ランビキ(蒸留装置)内部の原料をキャラメル化させるという！

こうすることで独特の香ばしさや甘味、奥深い味わいが生み出される。

しかしキャラメル化は、焦げつきと紙一重。

だからこそ、少量の蒸留システムが絶対条件になるのだ。

少量ずつ、細心の注意のもとに、合計3回にわたって蒸留されるシタデル。

この時点ですでに、洗練されたアルコールができあがっているはずだが、さらにここから、19種類のボタニカル(ハーブ)の抽出へ。

どのボタニカルをとっても厳選に厳選を重ね、産地、輸送法、全てにおいて細心の注意が払われていることは説明の必要がないが、ここではあえてシナモンのエピソードを。

なんとシナモンは、フレッシュ、セミフレッシュ、ドライ、これら3種類の状態から別々に香味成分を抽出するという。

それぞれの個性を引き出したアルコールを得てから、初めて調合する、というのだ。

当然ながら、抽出方法は常温。

熱を加えることなく、ただひたすら時間をかけて抽出されたボタニカルの香りは、その成分同様失われるところがまったくない。

恐るべし、とも言えるフランス人のデリカシー！！

「さらに、オーク材の樽で寝かせた、世界でも珍しいジンも生産しているのですよ。

シタデル・リザーヴがそれです。

これも、古い文献を調べるうちに生まれました。

18世紀当時は、瓶詰め技術などなく、ジンは樽詰めで輸送されていたのです。

船旅の時間がすなわち、樽熟成の時間だった。

そう気づいたのが2003年。シタデル・リザーヴの誕生年となりました」

コニャック・メゾンのオーナーとして、使用する樽はコニャックの熟成に使用したものを再利用。

加えて、「ソレシステム」を採用し、バルサミコ酢やシェリー酒のように(もしくは秘伝のタレのように?)古い時代の味わいを伝承するべく、力を尽くしている。

「ジンは近年の大量生産によって、イメージも品質も地に落ちてしまった。

私はこのようなジンとはまったく別の、18世紀当時のジンを再現したかったのです。

そしてその夢は実現し、現在シタデルは、世界中のジン愛好者に受け入れられている。

実にうれしいことですね」

爽やかなジュニパー、それを引き立てるシナモン、そして残り香に長く続くジャスミンの香り。

複雑で繊細な、まさに“味わうジン”「シタデル」。

現在カクテルが大流行中のパリでは、鋭い感性をもったバーテンダーがこぞって、シタデルを採用している。

その背景にはとてつもない、情熱のストーリーが隠されていた。

ジン愛好者を魅了する、フランス産ジン。

[Citadelle Gin(シタデルジン)]

・URL

<http://citadellegin.com>

・問い合わせ

<http://www.cognacferrand.com/en/contact-us>

Keiko Sumino-Leblanc(パリ在住)