

FRANCE NEW ARRIVAL

今月のフランス新入港



自然に落ちたリンゴのみを拾って収穫

自然派シードルの生みの親
エリック・ボルドレ

ディディエ・ダグノーと協力して開発

アラン・パッサールの三ツ星レストラン「アルページュ」でソムリエを務めていたエリック・ボルドレ。当時のシードルはプレットが強く、平坦な味わいで料理との相乗効果は期待できないものでした。

実家がリンゴ農家だったのでシードルに興味があり、仕入先であり、友人だった「ディディエ・ダグノー」に相談し、ナチュラルで欠陥の無いシードル造りを試し始める。最終的に、独自の压榨、発酵機を開発し、野生酵母のみでの発酵でもプレタミセスが無い、健全なシードル造りに成功してしまいます。このシステムはエリックだけのものですので写真を撮ることも厳禁！



プレタミセスは一切なし！

自然に樹から落ちたリンゴがしか使わない！

2005年から全ての畑はビオダイナミが導入されました。化学薬品や防虫剤は一切使わず、除草剤も一切使用しないので、自然に生える下草を伸ばし放しにしています。この下草が傷の無いリンゴを収穫する為に最も重要！何故なら、エリックは自分でリンゴのベストの状態を測るのではなく、リンゴの樹に委ねているのです。

『リンゴの樹は自分の子孫を残す為の果実が完璧に熟した状態になった時に初めて、自分の樹から切り離すのだから最高の状態は枝につながっている時ではなく、枝から切り離されて地面に落ちた時なんだ。それ以前に収穫したリンゴは、まだ青く、本来持っている要素を全て出していない』



収穫後、外気にさらして更に追熟2週間

写真はエリックの息子が落ちているリンゴを拾って収穫している様子。この時に下草がクッションの役割をしてリンゴが傷つかない！だから下草は彼等にとって超重要なんです。

エリック・ボルドレのシードルは圧倒的に綺麗で、人によっては少し物足りなく感じるくらい。ですが、30種類以上のクローンを使っているだけあって余韻の豊かさ、繊細さは他を圧倒しますし、シードル・プリュット・タンドルは、もはやワインと同じくらいの複雑さが楽しめます。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A4195	Sidre Brut シードル・プリュット	[2017]	泡辛	750	2,500	極辛口	600本	本
A4196	Sidre Brut "Tendre" シードル・プリュット・タンドル	[2017]	泡中甘	750	2,500	中甘口	600本	本
A4406	Sydre "Argelette" シードル・アルジュレット	2018	泡中甘	750	3,000	マセラシオン	240本	本
A4407	Poire "Authentique" ポワレ・オーセンティック	[2019]	泡中甘	750	2,600	2018年は香豊か	360本	本
A3096	Poire "Granit" ポワレ・グラニット	2017	泡中甘	750	3,400	樹齢300年の洋ナン	240本	本

ご注文はMAIL:t-order@terravert.co.jp / FAX:03-3584-2681

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日

月

日



最新情報は「メルマガ」で！

・登録はQRコードで簡単
・読者限定「特別条件」

・限定品、最新入港案内
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！

FACEBOOK & INSTAGRAM