

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



Domaine des Cinq Autels / Normandie ▼ドメーヌ デ サンク オテル / ノルマンディ

有機栽培リンゴの上品なシードルとカルヴァドス



ドメーヌ・デ・サンク・オテルのリンゴ畑はVal ès Dunesの戦場の近くにあり、カーンから南に20キロ離れた場所に位置しています。1984年にこの地にドメーヌを設立し、既に存在していた果樹園に追加する形で、りんごの木を9ヘクタール植えました。果樹園には、ブダン、ドゥース、モエン、ビネ・ルージュ、ドゥース・コエ・リニエなど、古くから存在する15種類のリンゴの木が植わっており、昔からのリンゴ畑が大切に保存されています。また、リンゴ果樹園以外の土地には、燕麦、また小麦、ライ麦、レンズなど生物穀物を生産しています。

果樹園は、ジュラ紀の地層に重なる平均80センチほどの厚みからなる軽度の粘土石灰質土壌(粘土16%)の上にあります。ここでは、1965年から有機栽培が行われています。この地域ではノルマンディ地方では珍しく雨が少なく、年間の降雨量は平均600ミリ。ノルマンディ地方では、最も長い日照時間の恩恵を受けている

Cidre Brut (5%) シードル・ブリュット (5% Alc)

小売価格: 1,900円 (税別)

- ・1984年から有機栽培により耕作されているリンゴを使用しています。
- ・品種別にプレスし、密閉タンクに詰め自然酵母で発酵、そしてアッセンブラージュします。
- ・瓶内で自然発酵。圧力は2.5~3.5。
- ・82%は発酵した果汁。18%が残糖を含む果汁です。
- ・10度から12度で飲むのが理想的です。
- ・料理は、サラダや白い肉、チーズなどとの相性が抜群です。
- ・SO2無添加



前回からラベルが一新して現代的になったら、味わいもそれにつられたのか、還元的ニュアンスがなくなりました。今回の入荷分も綺麗で、かつ、ほんのりんごの甘みが前より強く感じられ(残糖22.5g/L)、いつも通りのリンゴの皮の苦み的な味わいとうまくバランスが取れています。

Calvados 12 ans (40%) カルヴァドス 12年 (40% Alc)

小売価格: 9,500円 (税別)

- ・リンゴの良い保存と熟成のため、手による収穫の後、パロックスと呼ばれる通気の良い木箱に保存。
- ・1984年以来、有機農法の果樹園のリンゴを使用。
- ・リンゴを選別し、傷んでいるリンゴは除去。洗浄し醸造。
- ・成熟したリンゴの種類別に圧搾、大樽にて保存。
- ・発酵状況をしっかりと管理。
- ・毎年6月に完全に発酵したシードルを銅製の連続蒸留器で蒸留。
- ・原産地統制名称のため、アルコール度数68度から72度まで蒸留。