

Ferme de la Motte

ノルマンディ地方
フェルム・ド・ラ・モット



ノルマンディの名産品、ポワレ&ポモー
AOPドンフロンの家族農園“フェルム・ド・ラ・モット”
伝統的な自家栽培・自家醸造で造られる高貴な味わい



フランス北西部、モンサンミッシェルで有名なノルマンディ地方。その世界遺産からパリに向かって西へ100km程行くと、洋梨ポワレの有名産地Domfront(ドンフロン)地区St Cyr du Bailleul(サン・シル・デュ・バイユール)村です。そこには緑豊かな小高い丘陵地に牧場とリンゴ園・洋梨園が共存するノルマンディの伝統的な景色が見られます。

この地で半世紀以上に渉り農園を経営するフェルム・ド・ラ・モットは、1949年に現経営者ジェローム・ルクワドスの祖父が農場を購入し牛乳生産を開始、1958年にはフェルムを創業しポワレ・シードル・カルヴァドスを生産する体制を築きました。化学者の道を行って来たジェロームは1998年に両親から農園を引継ぎ、現在は夫人と弟の3人で家族経営を続けています。2004年には「地球に優しい農業」を志し、全ての農園を有機栽培に転換し、ドンフロン地区唯一のBioポワレ、そしてシードル・カルヴァドスを産出しています。

無農薬で育てた洋梨(1種類)とリンゴ(12種類)は、北風が吹き始める11月に収穫が始まります。樹から熟した果実が自然に地面に落ちてくるのが収穫の合図、ひと際背が高い高樹齢の洋梨の実もふわふわな地面のお陰で全く傷むことは有りません。収穫した果実は、きれいに水洗いし、機械で砕き果汁をグラスファイバータンクに移しゆっくり時間をかけてアルコール発酵、その後瓶内二次発酵、瓶熟成を経て出荷されます。長期熟成が可能で、当然のことながら6月頃の初出荷分と瓶熟後とは異なった味わいを楽しむことができます。

澄んだ青い瞳の生産者ジェロームは、「自分たちの一番大切な仕事は畑を観察すること、果実の状態が健全であればこそ美味しいポワレやシードルが出来あがります」と静かに語ります。輝く黄金色の極め細やかな泡、程良い酸味と苦みと甘みが絶妙なバランス！食前酒は勿論、食事に合わせて、そしてデザートにも…日本の飲食シーンに新たな1ページをフェルム・ド・ラ・モットと一緒に楽しみ下さい。

【33871】Poire Domfront ポワレ・ドンフロンNV(16)		【53705】Pommeau De Normandie ポモー・ド・ノルマンディ	
呼称	Poiré Domfront ポワレ・ドンフロン	呼称	ポモー・ド・ノルマンディ
参考小売	¥1,600 JAN:4582138365412	参考小売	¥2,600 JAN:4582138367201
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白泡・やや辛口	規格/タイプ	700ml×12 / ・・やや甘口
栽培/認証	ビオロジック/エコセール	栽培/認証	ビオロジック/エコセール
テロワール	土壌 面積 粘土 泥土 55ha	テロワール	土壌 面積 粘土 泥土 50ha
品種(収穫)	ノルマンディ産洋梨(プラン・ド・プラン)100%(手摘み)	品種(収穫)	ノルマンディ産リンゴ100%(手摘み)
醸造	酵母 自生酵母	醸造	酵母 自生酵母
発酵・熟成	11月の収穫後、50hlのグラスファイバータンクで6ヶ月間発酵 澱引き・濾過後瓶詰め 瓶内二次発酵45日間/補糖なし	発酵・熟成	2013年のオーガニック・リンゴジュースと2012年の65度のオーガニック・カルヴァドスを3:1の割合で2014年1月アッサンブラージュ 600Lの古樽で21ヶ月熟成、2015年10月瓶詰め 澱引き・濾過後瓶詰め
SO ₂	瓶詰め時:30mg/L トータル:52mg/L	SO ₂	無添加 トータル:20mg/L未満
残糖	29g/L	残糖	78g/L
ガス圧	1.1気圧	アルコール度	17%
アルコール度	4.5%	特徴	ノルマンディから限定入荷のオーガニックポモー、2013年のリンゴジュースと2012年に蒸留し18ヶ月熟成したカルヴァドスを3:1の割合でアッサンブラージュ、20ヶ月古樽で熟成しました。粘性豊かな黄金色で芳醇なリンゴの香りがたっぷり広がり、自然な甘さとフルーティさと綺麗な酸、マイルドなアルコール感が絶妙なバランスです。キリッと冷やしてストレートがお奨めです。
特徴	ノルマンディ地方で自家無農薬栽培の洋梨(プラン・ド・プラン)100%で造る希少なポワレです。グラスファイバータンクで6ヶ月間一次発酵、澱引き濾過後、瓶詰め、45日間の瓶内二次発酵で仕上げました。外観はイエローゴールド、柔らかな泡から少々還元の良い香りが広がります。果実の甘やかさにキリッとした酸、下支えする質の良いミネラルが、果実をより一層華やかに開かせています。		

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

Diony