

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のバランス！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。

[34262] Poire Domfront ポワレ・ドンフロンNV(17)		[34263] 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	Pommeau de Normandieポモー・ド・ノルマンディ												
参考小売	¥1,600	参考小売	¥2,600												
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白泡・やや辛口	規格/タイプ	700ml×12 / 甘味果実酒												
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	<table border="1"> <tr> <td>土壌</td> <td>面積</td> </tr> <tr> <td>粘土 泥土</td> <td>55ha</td> </tr> </table>	土壌	面積	粘土 泥土	55ha	テロワール	<table border="1"> <tr> <td>土壌</td> <td>面積</td> </tr> <tr> <td>粘土 泥土</td> <td>50ha</td> </tr> </table>	土壌	面積	粘土 泥土	50ha				
土壌	面積														
粘土 泥土	55ha														
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	<table border="1"> <tr> <td>酵母</td> <td>自生酵母</td> </tr> <tr> <td>発酵・熟成</td> <td>2017年10月2日収穫、10月4日にプレス、グラスファイバータンクで2週間発酵後、10月17日果醪をフィルターで取り除き、50hlのグラスファイバータンクで7ヶ月間発酵/濾過後2018年5月24日瓶詰め瓶内熟成65日間/補糖なし</td> </tr> <tr> <td>SO₂</td> <td>果醪をフィルターで取り除く時:30mg/L トータル:31mg/L</td> </tr> </table>	酵母	自生酵母	発酵・熟成	2017年10月2日収穫、10月4日にプレス、グラスファイバータンクで2週間発酵後、10月17日果醪をフィルターで取り除き、50hlのグラスファイバータンクで7ヶ月間発酵/濾過後2018年5月24日瓶詰め瓶内熟成65日間/補糖なし	SO ₂	果醪をフィルターで取り除く時:30mg/L トータル:31mg/L	醸造	<table border="1"> <tr> <td>酵母</td> <td>自生酵母</td> </tr> <tr> <td>発酵・熟成</td> <td>2016年12月20日にプレスしたリンゴジュースと2014年の65度のオーガニック・カルヴァドスを3:1の割合で2017年1月4日アッサンブラージュ600Lの古樽で18ヶ月熟成、2018年7月瓶詰め澱引・濾過後瓶詰め</td> </tr> <tr> <td>SO₂</td> <td>無添加 トータル:20mg/L未満</td> </tr> </table>	酵母	自生酵母	発酵・熟成	2016年12月20日にプレスしたリンゴジュースと2014年の65度のオーガニック・カルヴァドスを3:1の割合で2017年1月4日アッサンブラージュ600Lの古樽で18ヶ月熟成、2018年7月瓶詰め澱引・濾過後瓶詰め	SO ₂	無添加 トータル:20mg/L未満
酵母	自生酵母														
発酵・熟成	2017年10月2日収穫、10月4日にプレス、グラスファイバータンクで2週間発酵後、10月17日果醪をフィルターで取り除き、50hlのグラスファイバータンクで7ヶ月間発酵/濾過後2018年5月24日瓶詰め瓶内熟成65日間/補糖なし														
SO ₂	果醪をフィルターで取り除く時:30mg/L トータル:31mg/L														
酵母	自生酵母														
発酵・熟成	2016年12月20日にプレスしたリンゴジュースと2014年の65度のオーガニック・カルヴァドスを3:1の割合で2017年1月4日アッサンブラージュ600Lの古樽で18ヶ月熟成、2018年7月瓶詰め澱引・濾過後瓶詰め														
SO ₂	無添加 トータル:20mg/L未満														
残糖	44.5g/L	残糖	94g/L												
ガス圧	1.8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、2016年のリンゴジュースと2014年に蒸留したカルヴァドスを3:1の割合でアッサンブラージュ、古樽で18ヶ月間熟成しました。粘性豊かな黄金色で芳醇なリンゴの香りがたっぷりと広がり、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のバランスです。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%で造るポワレで、10月2日に収穫しプレス後、グラスファイバータンクで一次発酵を2週間行い果醪をフィルターで取り除きそのまま7ヶ月間発酵、瓶に詰め替えて65日間の瓶内熟成を経て仕上がりしました。ライトイエローの色調、落ち着いた泡立ち、フレッシュなジュースは優しい旨味に甘みが安心感をもたらしめます。														

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