

La Cidrerie Du Golfe ブルターニュ地方 ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ

ビオロジック×型破りな醸造 ブルターニュのシードルナチュラル

ブルターニュ Arradon(アラドン)村、La Cidrerie Du Golfe はMorbihan湾の沿岸から500m内陸へ入ったところにあります。Golfeとはフランス語で「湾」を意味します。

このシードルリーを運営するのがマルク・アヴェリ(1965年生まれ、三人の父)とフランソワ・ドゥ・フォルジュ(1962年生まれ、三人の父)。我々が訪問した2016年の夏、醸造所にはひっきりなしにお客さんがやってきてカウンターで試飲をしケース単位でシードルを買っていく姿が見られました。アーティストックでロックフェスのような雰囲気と音楽がそこそこに溢れる手造り感たっぷりのシードルリーです。

マルクはシャンパーニュ地方出身でワインとは全く違う仕事をしてきた両親の元で育ち、21才からプロの広告カメラマンとして2011年までパリで活動してきました。奥さんの地元ということで2000年からアラドンに住みはじめ11年間、週に4日はパリ、3日はアラドンという二重生活を続けてきましたが、奥さんの意向もあり、パリを後にしここに落ち着きました。その後、ロワールのパトリック・デブラのワインに出会いヴァンナチュールに目覚め、「これをシードルでやったらシードル・ナチュラル！おもしろいに違いない。。。」と感じたのがこのプロジェクトの始まりとも言えます。

一方、相方のフランソワは元々、生物学の先生であり研究者。学校の先生を辞めたいと考えていた頃、2000年にマルクと出会い意気投合、2010年から二人でビオの食料品店を立ち上げました。その時に仕入れていたのがまさにこのシードル。実はこのLa Cidrerie Du Golfeでは2011年までは別生産者がリンゴを育てシードルを作っていたのです。当時のシードルをこの店で仕入れていた縁で2011年、前生産者が醸造所と畑を売るという話を彼らに持ちかけたところ「それなら俺たちでやりたい」と二人が引き継ぐことになりました。

2012年の立ち上げに漕ぎ着けたと同時に、フランソワは2週間のうち3日間はノルマンディの醸造学校へ通い醸造方法を本格的に学びました。また、マルクは50キロ離れた手造りのシードルの生産者での修業を開始、二人とも1年間には二足の草鞋を履く生活でした。二人は「あの頃は無茶苦茶ハードだった。」と当時を懐かしそうに振り返ります。2013年からは、ようやく自分たちのシードルリーでの生活一本となりました。

無農薬、無化学肥料、無除草剤のリンゴ畑は現在5.5ha。5種類450本のリンゴ樹の混植で、そのうち約1haがGuillevic種です。10月、リンゴが完熟して地面に落ちるまで待ち、そこから更に完熟するまで待ちます。リンゴを切って糖度を計り更なる完熟が確認できたら一斉に手で拾い収穫を開始します。この時、一緒に収穫する少し傷んだリンゴの方が酵母が多く付着しているようで発酵のスターターとして用いると話してくれました。

醸造所内、ノートや黒板にこれまでの発酵における数値を克明に記録していることから彼らの正確さがみてとれます。

同時に、型破りな醸造にも挑戦する彼ら。

リンゴとホップをまぜたキュヴェ「ゴルフウヴロンウーブ」。

これは非常に飲み手の記憶に強く残る新しいタイプのシードルですが、ベルギービールの「カンテオン」とシュナンブランとシードルをブレンドしたワインをつくったパトリック・デブラの影響を強く受け、出来上がりました。

生産量はシードル24,000本 ジュース10,000本。

頻繁にアーティストをシェハ呼びライブや展示会を行っていて、実際、我々が訪問した際にもミュージシャンが醸造所でリハーサルをしていました。感覚的なマークと科学的な思考のフランソワが目指すもの「文化というものをここから発信していきたい、お腹と頭を満たす文化、それをここでやりたいんだ」。カルチャーピープルが人生かけて造り上げるシードルナチュラル、あなたの好みのカルチャーのお供にいかがでしょうか？



[34650]P'tite Cuvee プティ キュヴェ NV(18)			
呼称	- シードル		
参考小売	¥2,200		
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・やや辛口		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土砂質	20m・全ての方角	2ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ギエヴィック(酸味)100% (手摘み/平均19年)		
醸造	酵母 自生酵母		
発酵 熟成	11月収穫後、軽くプレスし除芯、プレス30hlのグラスファイバータンクで4ヶ月発酵 ティラージュ:3月19日 / 90日間瓶内2次発酵 / 残糖:30.9g/L		
SO ₂	無添加 トータル:15mg/L未満		
ガス圧	3.0気圧		
アルコール度	4.5%		
特徴	この地方の特産品である酸の強い青リンゴ種ギルヴィックを11月中旬に収穫し軽くプレス後、除芯しグラスファイバータンクで4ヶ月発酵し翌年3月にティラージュ、90日間瓶内2次発酵が行われました。イエローゴールドの外観から蜜リンゴや蜂蜜レモンの香り、控えめなクリーミーな泡、ほんのりとした甘味と酸の優しさ、ジュシーなアフター、佳き味わいです。		

10月
新着



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がシードル愛飲家の皆様になんか感動をお届けします。

Diony