

Domaine Alain Verdet

ブルゴーニュ地方
ドメーヌ・アラン・ヴェルデ

ワイン造りを引退したアランヴェルデが造るナチュラルリキュール

香りをかぎ、ひと口、含んだだけでとりこになるような飲み物。思わず頬が緩み、生きているということがなんとも幸せに感じられる、魔法のようなリキュールです。造り手は1604年からブルゴーニュのオート・コート・ド・ニュイ地区に住むヴェルデ家の当主、アラン・ヴェルデ。頑固で趣味の甲冑の話を始めると止まらなくなる彼ですが、フィロキセラ以前はヴォーヌロマネのワインと同じ価格で取引されていたというこの土地の可能性を信じ、71年からオーガニック栽培に取り組んできました。今ではより強力な自然志向である息子のオレリアン・ヴェルデにワイン造りを引き継ぎ、近隣の畠で育てたオーガニック栽培の果物をつかって、リキュールづくりに熱中しています。

1本あたりに使用する無農薬栽培(エコセール認証)果実は800g弱という贅沢さ。もちろん人工香料は一切使わず、醸造用のアルコールで3ヶ月間、マセラシオンを行ないます。アルコール度数の調整は水で行いますが、塩素のにおいを防ぐため、水道水は使いません。湧水か蒸留水のみ。

一般的に人工香料を使ったリキュールの場合、ほぼ1週間でできるといいますが、彼のリキュールは完成まで3~4ヶ月。ていねいに仕込んだリキュールには溢れんばかりの旬の果実の香りが閉じ込められており、ペリエで割るなどかなり希釈しても香りがいつまでも残っています。

オーガニックのブドウを使用したリキュールは稀少なものになります。フランス国内では製菓材料として使われていますが、そのまま飲んでも、クレマンドブルゴーニュと割って飲んで頂いても絶品です。



【53005】Crème De Pêche クレーム・ド・ペシェ

呼称	リキュール	
参考小売	¥4,100	JAN:4582138361445
規格/タイプ	700ml×12 / -・甘口	
栽培/認証	ビオロジック/-	
テロワール	土壤 粘土石灰	
品種	ペシェ 100%	
醸造	発酵 熟成	醸造用アルコールを使用し、3ヶ月マセラシオン。ワインと同じようにプレスし、澱が沈むまで待ちます。<この段階のアルコール度数は25~28°C>次に砂糖を加えます。 <量はその年の桃の糖度によって異なります>湧水または蒸留水でアルコール度数を調整し、フィルターにかけ瓶詰めします。 完成までの期間は3~4ヶ月です。
アルコール度	18%	
特徴	ブルゴーニュのアラン・ヴェルデが無農薬栽培の果実から無着色無香料で造るピーチリキュール、パリの高級菓子「ラ・デュレ」や「フォション」で選ばれる実力です。人工香料は一切使用せず醸造用のアルコールで3ヶ月間マセラシオンを行ないました。溢れんばかりの旬の果実の香りが閉じ込められており、ひと口含んだだけでとりこになるような自然な味わいです。アルコール度数18%	



【53067】Crème De Cassis クレーム・ド・カシス

呼称	リキュール	
参考小売	¥4,100	JAN:4582138362138
規格/タイプ	700ml×12 / -・甘口	
栽培/認証	ビオロジック/-	
テロワール	土壤 粘土石灰	
品種	カシス 100%	
醸造	発酵 熟成	醸造用アルコールを使用し、3ヶ月マセラシオン。ワインと同じようにプレスし、澱が沈むまで待ちます。<この段階のアルコール度数は25~28°C>次に砂糖を加えます。 <量はその年のカシスの糖度によって異なります>湧水または蒸留水でアルコール度数を調整し、フィルターにかけ瓶詰めします。 完成までの期間は3~4ヶ月です。
アルコール度	20%	
特徴	ブルゴーニュのアラン・ヴェルデが無農薬栽培のカシスをたっぷり使い無着色無香料で造るリキュール、パリの高級菓子「ラ・デュレ」や「フォション」で選ばれる実力です。人工香料は一切使用せず醸造用のアルコールで3ヶ月間マセラシオンを行ないました。溢れんばかりの果実そのものの自然な甘みが凝縮した味わいで、カクテルベースは勿論、製菓用にもお奨めです。アルコール度数20%	



※仏・及びEUの規定で15%のアルコール度数を持ち、リッターあたり250g以上の糖を含む場合、「クレーム・ド～(果物名)」を名乗ることが許されています。

Diony