

Ferme de la Motte

ノルマンディ地方
フェルム・ド・ラ・モット

ノルマンディー名産ポワレとポモー 自家栽培醸造の高貴な味わい

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・ルクロニエ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。化学者の道を歩んで来たジェロームは1998年に両親から農園を引き継ぎ、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出来ます。

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。



[37186] Poire Domfront ポワレ・ドンフロン24				
呼称	Poiré Domfront ポワレ・ドンフロン			新着 
参考小売	¥ 2,300			
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白泡・やや辛口			
栽培/認証	ビオロジック/エコセル			
テロワール	土壌	標高・向き	面積	
	泥土石灰	350m・全方位	55ha	
品種 (収穫/樹齢)	ノルマンディ産洋梨(ブラン・ド・ブラン)100% (手摘み/平均100年)			
醸造	酵母	自生酵母		
発酵・ 熟成	2024年10月10日収穫/垂直式圧搾 グラスファイバータンクで2週間発酵後、 果醪をフィルターで取り除き、 グラスファイバータンクで発酵 濾過後2025年4月15日瓶詰めし瓶内発酵・熟成/補糖なし			
	SO ₂	発酵中:0.3mg/L瓶詰め前:0.5mg/Lトータル:78mg/L		
残糖	39.9g/L			
アルコール度	4.5%			
特徴	ノルマンディ地方で自家無農薬栽培の洋梨(ブラン・ド・ブラン)100%で造るポワレで、10月に収穫しプレス後、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発酵、瓶詰めし瓶内発酵・熟成しました。黄金色の活力ある泡、リンゴ飴、アプリコットや火入れた梨、ネクタリンのアロマを感じます。クリーミーな泡は完熟した梨を食べた時のジューシーな味わいで、口中に果実味が溢れる逸品です。			

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)

新着

