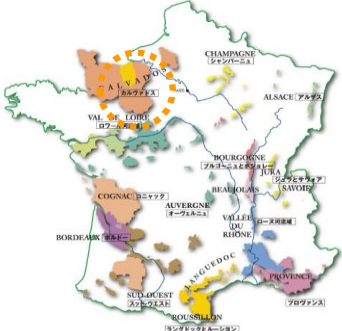


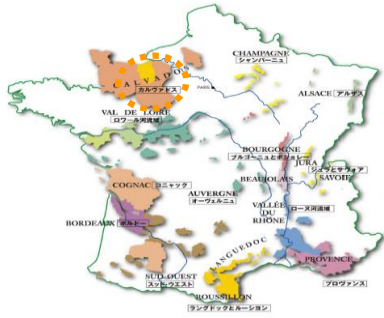
「Version.September-2016」 ドメヌ・デュ・フォール・マネル(Domaine du Fort Manel)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Julien Fremont
	国>地域>村	フランス>カルヴァドス>サン・ジョルジュ・アン・オーージュ
	AOC	サン・ジョルジュ・アン・オーージュ
	歴史	初代フレモンはフランス革命前に80 haの土地を買い、シードル、カルヴァドスは1765年から作り始めている。5代目のジュリアン・フレモンに受け継がれてからは土地の面積を45 haに落とし、一貫して初代の伝統的なシードル作りを継承している。
	気候	イギリスの西岸海洋性気候に似て、気候は比較的穏やか。海の影響を受けて湿度が高く霧のような雨が降る。
	畑総面積	12 ha
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、カーブで選果
	ドメヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
	趣味	自然派ワイナリー訪問、読書
	生産者のモットー	自然のサイクルを大切に。 伝統的な方法で、最高のシードルを作る！

11.-6. Cidre du Fortmanel 2014 Cuvée Silex シードル・デュ・フォールマネル シレックス(中辛口)		11.-7. Cidre du Fortmanel 2014 Cuvée Argile シードル・デュ・フォールマネル アルジル(中甘口)		11.-3. Cidre Brut per Nature 2014 シードル・ブリュット パー・ナチュレル(中辛口)	
品種	甘みと苦み、酸のある晩熟の品種 3種類をアッサンブラージュ (種類・比率は年により異なる)	品種	甘みのある晩熟の品種 1種類のみ使用 (種類・比率は年により異なる)	品種	甘みと苦み、酸のある早熟の品種 3種類をアッサンブラージュ (種類・比率は年により異なる)
樹齢	16年～86年	樹齢	16年～86年	樹齢	55年～150年以上
土壌	シレックス	土壌	粘土質	土壌	シレックス・粘土質
マセラシオン	屋根裏で1ヶ月陰干し。リンゴを潰した後果肉と果汁を数時間漬込む。	マセラシオン	屋根裏で1ヶ月半陰干し。リンゴを潰した後果肉と果汁を数時間漬込む。	マセラシオン	屋根裏で15日間陰干し。リンゴを潰した後果肉と果汁を6時間漬込む。
澱引き回数	1～2ヶ月おきに合計3回	澱引き回数	1～2ヶ月おきに合計3回	澱引き回数	3ヶ月おきに合計2回
醗酵&熟成	自然酵母 60 hLの大樽で3週間、 ファイバータンクで6ヶ月。 瓶内で6ヶ月+α。	醗酵&熟成	自然酵母 60 hLの大樽で15日間、 ファイバータンクで6ヶ月。 瓶内で6ヶ月+α。	発酵&熟成	自然酵母 40 hLの大樽で3週間、 ファイバータンクで3ヶ月半。 瓶内で6ヶ月+α。
製法	ベティアンナチュレル	製法	ベティアンナチュレル	製法	ベティアンナチュレル
マリアーージュ (生産者)	ハム卵チーズのガレット、 リヴァロチーズ	マリアーージュ (生産者)	アペリティブ、 豚肉のリンゴ煮込み	マリアーージュ (生産者)	牡蠣のシードルゼリー寄せ、 白ブーダン
マリアーージュ (日本向け)	ソーセージと焼きリンゴ	マリアーージュ (日本向け)	タルトタタン	マリアーージュ (日本向け)	サバの燻製
ワインの 飲み頃	2016年～2019年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2016年～2019年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2016年～2019年 供出温度:7℃
テイasting コメント	ドライアブリコット、ゼスト、ヴェルヴェ ンヌ、蜜蝋、鉄分の香り。味わいは タイトかつミネラリーで泡のキレが良 く、ふくよかなボディを鋭く強かな酸と 優しいタンニンが引き締める！	テイasting コメント	黄桃、タルトタタン、牧草、メント ール、スモーキな香り。味わいフレッ シュでスマートに広がる優しい甘味 があり、繊細な泡とキメの細かいタン ニンの収斂味が骨格を整える！	テイasting コメント	焼きリンゴ、ミラベル、カリン、ミント タブレットの香り。味わい爽やかか つみずみずしくミネラリーで、 シャープな酸と繊細な泡、キメの細 かいタンニンがボディをタイトに引 き締める！
希望小売価格	2,350円(税込2,538円)	希望小売価格	2,350円(税込2,538円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに！	収穫日は11月3日～11月7日。リン ゴは晩熟品種のムーラン・ヴァン、 ノエル・デ・サン、プティット・ソルトの3 種類を使用！2014年は収量が少な く、例年よりも凝縮した味わいのシ ードルに仕上がった！SO ₂ 無添加！残 糖分は16.9 g/L。	ちなみに！	収穫日は11月10日～11月14日。リ ンゴは晩熟品種のサンマルタンの1 種類を使用！2014年は収量が少な く、アルジルに使用するリンゴは、サ ンマルタン以外ほぼ花が流れ実を付 けなかった！SO ₂ 無添加！残糖分 は34.7 g/L。	ちなみに！	収穫日は10月1日～10月10日。リ ンゴは早熟品種のドメヌ、ビス ケ、オルボランの3種類を使用！ 2014年は収穫時の気温が高かつ たため陰干し期間がいつもより短 い！SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L添 加。残糖分は16.3 g/L。

11.-9. Domaine du Fort Manel 2014 Poire ドメヌ・フォール・マネル ポワレ(中辛口)		11.-11. Domaine du Fortmanel Aperitif a base de cidre 18° 【700 mL】 ドメヌ・フォールマネル アペリティフ・ア・パーズ・ド・シードル(甘口)		11.-10. Carvados 41° 【700mL】 カルヴァドス	
品種	香り立つ品種、旨みある品種 11種類を全てアッサンブラージュ	リンゴジュース	収穫したドメヌ品種を直接搾り 低温状態で8日間かけて清澄	品種	香り立つ品種、旨みある品種11種 類を全てアッサンブラージュ
樹齢	75年～150年以上	リンゴジュース 収穫日	2013年10月	樹齢	13年～150年以上
土壌	シレックス・粘土質	カルヴァドス	2010年 アルコール度数65° 3年樽熟成	土壌	シレックス・粘土質
マセラシオン	収穫直後にプレス。低温でデブル バージュをし澱とペクチンを取り除 く。	ミュータージュ	発酵中のリンゴジュースと カルヴァドスを 3:1の割合でブレンド。	シードル	60 hL、100 hLの大樽で醗酵、 6ヶ月熟成
澱引き回数	1～2ヶ月おきに合計4回			蒸溜	アルコール70°まで2回蒸溜
醗酵&熟成	自然酵母 ファイバーのタンクで6ヶ月。 瓶内で6ヶ月+α。	熟成	400 Lのカルヴァドス樽で 25ヶ月。 2週間に1回攪拌。	熟成	400 Lのボモーの古樽で2年6ヶ 月。 (3ヶ月おきに水20 Lをブレンド)
製法	ペティアンナチュレル	製法	ヴァンドリクール (甘味果実酒)	製法	蒸留酒
マリアージュ (生産者)	ポロネギのキッシュ、 魚介のシュクルート	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 デザート全般、 食後酒	マリアージュ	食後酒
マリアージュ (日本向け)	ホタテとセロリの塩炒め				
ワインの 飲み頃	2016年～2019年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2016年～ 供出温度:6℃	ワインの 飲み頃	2015年～ 供出温度:18℃
テイステイング コメント	レモン、若い洋ナシ、白い花、シトロ ネル、ジンジャー、ミネラルの香り。 味わいミネラリーかつフルーティーで 清涼感があり、硬質な酸とミネラル エキスを爽やかな泡が包み込む！	テイステイング コメント	オレンジピール、メロン、ミラベル、メ ントール、ハーブの香り。口当たりク リーミーで、上品なアルコールと凝縮 したミネラルをハチミツのようにとろ ける甘味がまろやかに包み込む！	テイステイング コメント	ドライアップル、ベルガモット、西洋 菩提樹の香り。口当たりスパイ シーかつ清涼感があり、ドライで芳 醇なアルコールが熟したリンゴの 甘いフレーバーを押し上げ長く余 韻に続く！
希望小売価格	2,800円(税込3,024円)	希望小売価格	4,350円(税込4,698円)	希望小売価格	7,000円(税込7,560円)
ちなみに！	収穫日は11月5日。2014年は豊作 で、通常できて500本くらいのところ、 1000本近く生産することができ た！スリーという甘みとタンニンの渋 みがある品種をメインに11種類を使 用！中には樹齢を優に150年を超え る貴重な洋ナシも10%ほど入ってい る！残糖17.6 g/L。	ちなみに！	Aperitif a base de cidreは「シード ルがベースとなったアペリティフ」と いう意味。 リンゴジュースとカルヴァドスをブレ ンドし、最低1年半以上樽熟させて作 るノルマンディの酒精強化！SO ₂ 無 添加！残糖は66.5 g/L。	ちなみに！	昔ながらの製法で作られたカル ヴァドス！700 mLのカルヴァドス を作るためには20倍(14 L分)の シードルが必要！2011年はリンゴ の果実そのもののフレッシュさを出 すために新樽を通さず5年樽で熟 成！SO ₂ 無添加！

VCN° 11

ドメヌ・デュ・フォール・マネル (Domaine du Fort Manel)



地図提供：フランス食品振興会



生産者

Julien Fremont

国＞地域＞村

フランス＞カルヴァドス＞
サン・ジョルジュ・アン・オージュ

AOC

サン・ジョルジュ・アン・オージュ

歴史

初代フレモンはフランス革命前に80 haの土地を買い、シードル、カルヴァドスは1765年から作り始めている。5代目のジュリアン・フレモンに受け継がれてからは土地の面積を45 haに落とし、一貫して初代の伝統的なシードル作りを継承している。

気候

イギリスの西岸海洋性気候に似て、気候は比較的穏やか。海の影響を受けて湿度が高く霧のような雨が降る。

畑総面積

12 ha

農法

ビオロジック

収穫方法

100%手摘み、カーブで選果

ドメヌのスタッフ

3人、季節労働者数人

趣味

自然派ワイナリー訪問、読書

生産者のモットー

自然のサイクルを大切に。
伝統的な方法で、最高のシードルを作る！

11.-3. Cidre Brut per Nature 2013
シードル・ブリュット
パー・ナチュレル(やや辛口)
11.-6. Cidre du Fortmanel 2013
Cuvee Silex
シードル・デュ・フォールマネル
シレックス(やや辛口)
11.-7. Cidre du Fortmanel 2013
Cuvee Argile
シードル・デュ・フォールマネル
アルジル(中甘口)

品種

甘みと苦み、酸のある早熟の品種2種類
をアッサンブラージュ(年により異なる)

品種

甘みと苦み、酸のある晩熟の品種4種類
をアッサンブラージュ(年により異なる)

品種

甘みと酸のある晩熟の品種3種類を
アッサンブラージュ(年により異なる)

樹齢

54年～150年以上

樹齢

15年～85年

樹齢

15年～85年

土壌

シレックス・粘土質

土壌

シレックス

土壌

粘土質

マセラシオン

屋根裏で1ヶ月半陰干し。
リンゴを潰した後果肉と果汁を6時間
漬込む。

マセラシオン

屋根裏で3週間半陰干し。リンゴを潰
した後果肉と果汁を数時間漬込む。

マセラシオン

屋根裏で1ヶ月半陰干し。リンゴを
潰した後果肉と果汁を数時間漬込
む。

澱引き回数

3ヶ月おきに合計2回

澱引き回数

1ヶ月半おきに合計3回

澱引き回数

1ヶ月おきに合計3回

発酵&熟成

自然酵母
40 hLの大樽で3週間、ファイバートンク
で
5ヶ月。瓶内で7ヶ月。

醗酵&熟成

自然酵母
60 hLの大樽で3週間、ファイバートンク
で
4ヶ月。瓶内で6ヶ月。

醗酵&熟成

自然酵母
ファイバーのタンクで3ヶ月、瓶内で7ヶ
月。

製法

ベティアンナチュレル

製法

ベティアンナチュレル

製法

ベティアンナチュレル

マリアージュ
(生産者)

牛トリップのシードル煮込み、
リヴァロチーズ

マリアージュ
(生産者)

白ブーダン、
ウナギの燻製

マリアージュ
(生産者)

プレーンクレープ、
リンゴのタルト

マリアージュ
(日本向け)

鱧のオープン焼き
シードルヴィネガーソース

マリアージュ
(日本向け)

ホタテのポワレ
カレー風味

マリアージュ
(日本向け)

鶏肉のロティ
焼きリンゴソース

ワインの
飲み頃

2015年～2018年
供出温度:7℃

ワインの
飲み頃

2015年～2018年
供出温度:7℃

ワインの
飲み頃

2015年～2018年
供出温度:7℃

テイステイング
コメント

焼きリンゴ、レモン、ミント、麦わら、
鉄分の香り。味わい爽やかかつミネ
ラリーで、みずみずしい甘さとやさし
い苦み、タイトな泡立ちがバランス良
く調和する！

テイステイング
コメント

ドライアップル、ゼスト、ヴェルヴェン
ヌの香り。味わいドライで泡のキレが
良く、清涼感のあるボディを心地の
良い苦みとミネラルの収斂味が引き
締める！

テイステイング
コメント

タルトタタン、牧草、フレッシュカ
ンベール、鉄分の香り。味わいフ
レッシュでみずみずしく、スマート
な甘味を繊細な泡とキメの細かい
タンニンの収斂味が優しく引き締
める！

希望小売価格

2,600円(税込2,808円)

希望小売価格

2,350円(税込2,538円)

希望小売価格

2,350円(税込2,538円)

ちなみに！

収穫日は10月1日～10月10日。リン
ゴは早熟品種のドメヌ70%、ビス
ケ30%の2種類のみを使用！2013
年は全体的に収量が多く、品質を保
つために収量の少ない木のリンゴを
厳選して仕込んだ！SO₂は瓶詰め
時に10 mg/hL添加。残糖分は17
g/L。

ちなみに！

収穫日は11月2日～11月15日。リン
ゴは晩熟品種のサンマルタン、ムー
ランナヴァン、ノエルデシャン、プ
ティットソルト、ランボーなど5種類使
用！2013年は収量が多く、例年より
もライトボディに仕上がっている！
SO₂無添加！残糖分は12 g/L。

ちなみに！

収穫日は11月29日～12月20日。
リンゴは晩熟品種のサンマルタ
ン、ブーダンの主体、その他ノエル
デシャンなど3種類使用！(2012
年は早熟品種のみ！)SO₂無添
加！残糖分は25 g/L。

11.-10. Carvados 41° 2011 【700mL】 カルヴァドス	
品 種	香り立つ品種、旨みある品種11種類 を全てアッサンブラージュ
樹 齢	13年～150年以上
土 壌	シレックス・粘土質
シードル	60 hL、100 hLの大樽で醗酵、 6ヶ月熟成
蒸 溜	アルコール70°まで2回蒸溜
熟 成	400 Lのポモーの古樽で2年6ヶ月。 (3ヶ月おきに水20 Lをブレンド)
製 法	蒸留酒
マリアージュ	食後酒
ワインの 飲み頃	2015年～ 供出温度:18℃
テイステイング コメント	ドライアップル、ベルガモット、西洋菩 提樹の香り。口当たりスパイシーか つ清涼感があり、ドライで芳醇なア ルコールが熟したリンゴの甘いフ レーバーを押し上げ長く余韻に続 く！
希望小売価格	7,000円(税込7,560円)
ちなみに！	昔ながらの製法で作られたカルヴァ ドス！700 mLのカルヴァドスを作る ためには20倍(14 L分)のシードル が必要！2011年はリンゴの果実そ のもののフレッシュさを出すために 新樽を通さず5年樽で熟成！SO ₂ 無 添加！

VCN° 11	「Version, February-2014」 ドメヌ・デュ・フォール・マネル (Domaine du Fort Manel)	
	生産者	Julien Fremont
 地図提供: フランス食品振興会	国＞地域＞村	フランス＞カルヴァドス＞サン・ジョルジュ・アン・オージュ
	AOC	サン・ジョルジュ・アン・オージュ
	歴史	初代フレモンはフランス革命前に80hlの土地を買い、シードル、カルヴァドスは1765年から作り始めている。5代目のジュリアン・フレモンに受け継がれてからは土地の面積を45haに落とし、一貫して初代の伝統的なシードル作りを継承している。
	気候	イギリスの西岸海洋性気候に似て、気候は比較的穏やか。海の影響を受けて湿度が高く霧のような雨が降る。
	畑総面積	12ヘクタール
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、カーブで選果
	ドメヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
	趣味	自然派ワイナリー訪問、読書
	生産者のモットー	自然のサイクルを大切に。 伝統的な方法で、最高のシードルを作る！

11.-3. Cidre Brut per Nature (2012) シードル・ブリュット パー・ナチュレル(やや辛口)		11.-6. Cidre du Fortmanel (2012) Cuvee Silex シードル・デュ・フォールマネル シレックス(やや辛口)		11.-7. Cidre du Fortmanel (2012) Cuvee Argile シードル・デュ・フォールマネル アルジル(中甘口)	
品種	甘みと苦み、酸のある晩熟の品種3種類をアッサンブラージュ(年により異なる)	品種	甘みと苦み、酸のある晩熟の品種5種類をアッサンブラージュ(年により異なる)	品種	酸が少なく、甘みのある早熟の品種4種類をアッサンブラージュ(年により異なる)
樹齢	54年～153年以上	樹齢	14年～84年	樹齢	14年～84年
土壌	シレックス・粘土質	土壌	シレックス	土壌	粘土質
マセラシオン	屋根裏で1ヶ月陰干し。 リンゴを潰した後果肉と果汁を6時間漬込む。	マセラシオン	屋根裏で1ヶ月～1ヶ月半陰干し。 リンゴを潰した後果肉と果汁を数時間漬込む。	マセラシオン	木箱ケースで3週間陰干し。 リンゴを潰した後果肉と果汁を数時間漬込む。
澱引き回数	1ヶ月おきに合計4回	澱引き回数	1ヶ月半おきに合計3回	澱引き回数	1ヶ月半おきに合計3回
発酵&熟成	自然酵母 400lのカルヴァドス樽で5ヶ月、瓶内で6ヶ月。	醗酵&熟成	自然酵母 ファイバーのタンクで4ヶ月、瓶内で6ヶ月。	醗酵&熟成	自然酵母 ファイバーのタンクで6ヶ月、瓶内で6ヶ月。
製法	ベティアンナチュレル	製法	ベティアンナチュレル	製法	ベティアンナチュレル
マリアージュ(生産者)	ムール貝のシードル蒸し、 リンゴのタルト	マリアージュ(生産者)	ガレットコンプレ、 リヴァロチーズ	マリアージュ(生産者)	鶏のロティリルごソース、 プレーンクレープ
マリアージュ(日本向け)	牛モツのシードル煮	マリアージュ(日本向け)	エビとトマトのナンブラー炒め	マリアージュ(日本向け)	リンゴとブルーチーズのサラダ
ワインの飲み頃	2013年～2015年 供出温度: 8℃	ワインの飲み頃	2013年～2015年 供出温度: 8℃	ワインの飲み頃	2013年～2015年 供出温度: 7℃
テイステイングコメント	洋ナシ、チェリーブランデー、ハッカ、白ピールの香り。泡立ちがドライかつ繊細で、清涼感のある硬質な酸とミネラルの苦み、タンニンの収斂味が味わいの骨格を形成する！	テイステイングコメント	リンゴの皮、ミント、よもぎ、仁丹の香り。味わいミネラリーかつドライでまどまりがあり、キレのある酸と泡立ち、繊細な苦み、タンニンの収斂味が複雑に合い舞う！	テイステイングコメント	タルトタタン、牧草、フレッシュカマンベール、鉄分の香り。味わいフレッシュでみずみずしく、スマートな甘味を繊細な泡とキメの細かいタンニンの収斂味が優しく引き締める！
希望小売価格	2,450円(税込2,646円)	希望小売価格	2,200円(税込2,376円)	希望小売価格	2,250円(税込2,430円)
ちなみに！	収穫日は10月15日～11月15日。 収量は例年の50%減！2012年は甘みの強い早熟品種ドメヌとフレカンルージュ、そして渋みのある晩熟品種ジョリルージュを通常よりも2週間ほど遅摘みし、苦みとコクそして香りを引き出した！ SO2無添加！残糖分は10g/l。	ちなみに！	収穫日は11月20日～12月4日。 収量は例年の70%減！2012年はサンマルタン、ムーランナヴァン、ノエルデジャン、プティットソルト、ランボーなど酸の強い品種と苦みのある晩熟の品種を5種類使用。瓶詰め時に10mg/lのSO2添加。残糖分は12g/l。	ちなみに！	収穫日は10月3日～10月15日。 収量は例年の50%減！2012年はジョリルージュ主体、ドゥースモアン、クロルノー、ドメヌなど甘味と苦みのある早熟の品種を使用。 SO2無添加！ 残糖分は25g/l。

11.-10. Carvados 42% カルヴァドス 《700ml》		11.-11. Aperitif a base de cidre 19.5% アペリティブ・ア・パーズ・ド・シードル 《700ml》	
品 種	香り立つ品種、旨みある品種11種類 を全てアッサンブラージュ	リンゴジュース	収穫したリンゴを直接搾り低温状態 で8日間かけて清澄したジュース
樹 齢	13～152年以上	収 穫 日	2010年11月
土 壌	シレックス・粘土質	添加する カルヴァドス	アルコール度数65° 5年樽熟成
シードル	100hlの大樽で醗酵&1年熟成	ミュータージュ	発酵段階のリンゴジュースとカル ヴァドスを3:1の割合でブレンド ブレンド後約15日間毎日1回攪拌
蒸 溜	アルコール70度まで2回蒸溜		
熟 成	400lの新樽で2ヶ月。 400lのボモーの古樽で4年間。 3ヶ月おきに水20lをブレンド	熟 成	400lのカルヴァドス樽で22ヶ月。 2週間に1回攪拌
製 法	蒸留酒	製 法	ヴァンドリクール (甘味果実酒)
マリアージュ	食後酒	マリアージュ	食前酒、 デザート全般、 食後酒
ワインの 飲み頃	2014年～ 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2014年～ 供出温度:6℃
テイスティング コメント	青梅、ジュニパーベリー、バニラ、ベ ルガモットの香り。口当たりまるやか でフィネスのあるアルコールがやさし く舌の上を転がるように溶けていく！ 余韻にハーブの風味が長く残る！	テイスティング コメント	ローズマリー、メイプルシロップ、干し ブドウ、鉱物的なミネラルの香り。口 当たりクリーミーでとろけるような甘 味とカラメルフレーバー、上品なアル コールとのバランスが良い！
希望小売価格	6,700円(税込7,236円)	希望小売価格	4,500円(税込4,860円)
ちなみに！	昔ながらの製法で作られたカルヴァ ドス！樽の香ばしい風味と色を引き 出すために、新樽にカルヴァドスを 一度通している。カルヴァドスはシー ドル(ワイン)を蒸留し造られている が、1本(700ml)のカルヴァドスを造 るのに、およそ14l、20倍のシードル が蒸留されている！ SO2無添加！	ちなみに！	Aperitif a base de cidreは「シードル がベースとなったアペリティブ」という 意味。 その年のリンゴジュースと5年熟成の カルヴァドスをブレンドし、最低1年半 以上樽熟させて作っている！SO2無 添加！

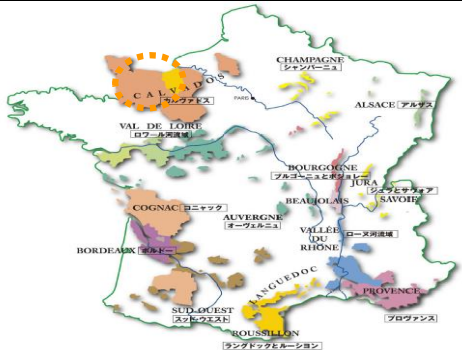
VCN° 11			「Version, March-2013」 ドメヌ・デュ・フォール・マネル (Domaine du Fort Manel)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Julien Fremont
			国＞地域＞村	フランス＞カルヴァドス＞サン・ジョルジュ・アン・オーージュ
			AOC	サン・ジョルジュ・アン・オーージュ
			歴史	初代フレモンはフランス革命前に80hlの土地を買い、シードル、カルヴァドスは1765年から作り始めている。5代目のジュリアン・フレモンに受け継がれてからは土地の面積を45haに落とし、一貫して初代の伝統的なシードル作りを継承している。
			気候	イギリスの西岸海洋性気候に似て、気候は比較的穏やか。海の影響を受けて湿度が高く霧のような雨が降る。
			畑総面積	12ヘクタール
			農法	ビオロジック
			収穫方法	100%手摘み、カーブで選果
			ドメヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
			趣味	自然派ワイナリー訪問、読書
			生産者のモットー	自然のサイクルを大切にする。 伝統的な方法で、最高のシードルを作る！

★new release★ 11.-10. Carvados 42℃ カルヴァドス 《700ml》		★new release★ 11.-11. Aperitif a base de cidre 18℃ アペリティフ・ア・バーズ・ド・シードル 《700ml》	
品種	香り立つ品種、旨みある品種11種類を全てアッサンブラージュ	リンゴジュース	収穫したリンゴを直接搾り低温状態で8日間かけて清澄したジュース
樹齢	13～152年以上	収穫日	2010年11月
土壌	シレックス・粘土質	添加するカルヴァドス	アルコール度数65° 5年樽熟成
シードル	100hlの大樽で醗酵&1年熟成	ミュータージュ	発酵段階のリンゴジュースとカルヴァドスを3:1の割合でブレンド ブレンド後約15日間毎日1回攪拌
蒸溜	アルコール70° まで2回蒸溜		
熟成	400lの新樽で2ヶ月。 400lのボモの古樽で4年間。 3ヶ月おきに水20lをブレンド	熟成	400lのカルヴァドス樽で22ヶ月。 2週間に1回攪拌
製法	蒸留酒	製法	ヴァンドリクール (甘味果実酒)
マリアーージュ	食後酒	マリアーージュ	食前酒、 デザート全般、 食後酒
ワインの飲み頃	2012年～ 供出温度:8℃	ワインの飲み頃	2012年～ 供出温度:6℃
テイステイングコメント	青梅やジュニパーベリー、バニラ、ベルガモットの香り。口当たりまろやかでフィネスのあるアルコールがやさしく舌の上を転がるように溶けていく！余韻にハーブの風味が長く残る！	テイステイングコメント	ローズマリーやメイプルシロップ、干しブドウ、鉱物的なミネラルの香り。口当たりクリーミーでとろけるような甘味とカラメルフレーバー、上品なアルコールとのバランスが良い！
希望小売価格	6,000円(税込6,480円)	希望小売価格	4,000円(税込4,320円)
ちなみに！	昔ながらの製法で作られたカルヴァドス！樽の香ばしい風味と色を引き出すために、新樽にカルヴァドスを一度通している。SO2ゼロ！	ちなみに！	Aperitif a base de cidreは「シードルがベースとなったアペリティフ」という意味。その年のリンゴジュースと5年熟成のカルヴァドスをブレンドし、最低1年半以上樽熟させて作っている！SO2ゼロ！

11.-6. Cidre du Fortmanel (2011) Cuvee Silex シードル・デュ・フォールマネル シレックス(やや甘口)		11.-7. Cidre du Fortmanel (2011) Cuvee Argile シードル・デュ・フォールマネル アルジル(中甘口)	
品 種	甘みと苦み、酸のある晩熟の品種7種類をアッサンブラージュ(年により異なる)	品 種	酸が少なく、甘苦い早熟の品種4種類をアッサンブラージュ(年によって異なる)
樹 齢	13年～83年	樹 齢	13年～83年
土 壌	シレックス	土 壌	粘土質
マセラシオン	屋根裏で3週間～1ヶ月陰干し。リンゴを潰した後果肉と果汁を数時間漬込む。	マセラシオン	屋根裏で15日間陰干し。リンゴを潰した後果肉と果汁を数時間漬込む。
澱引き回数	2ヶ月おきに合計2回	澱引き回数	2ヶ月おきに合計2回
醗酵&熟成	自然酵母 ファイバーのタンクで7ヶ月、 瓶内で2ヶ月。	醗酵&熟成	自然酵母 ファイバーのタンクで6ヶ月、 瓶内で3ヶ月。
製 法	ペティアンナチュレル	製 法	ペティアンナチュレル
マリアーージュ (生産者)	ニジマスのムニエル、 リヴァロチーズ	マリアーージュ (生産者)	ガレット・コンブレ、 タルトタタン
マリアーージュ (日本向け)	鶏肉のカシューナッツ炒め	マリアーージュ (日本向け)	クレープシュゼット
ワインの 飲み頃	2012年～2015年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2012年～2015年 供出温度:7℃
テイステイング コメント	ハチミツやドライパイナップル、ミカン、ミネラル、干草の香り。味わいミネラリーかつボディに厚みがあり、やさしくキレのある泡立ちと繊細な苦みと収斂味が余韻を締める！	テイステイング コメント	タルトタタンやカスタードプリン、干草、カマンベールの香り。味わいふくよかで、ほのかな甘味とほろ苦く上品なミネラルの収斂味を爽やかなムースがやさしく包み込む！
希望小売価格	1,950円(税込2,106円)	希望小売価格	2,000円(税込2,160円)
ちなみに！	リンゴの品種は主にサンマルタン、ムーランナヴァン、ノエルデシャンなど酸と苦みのある晩熟の品種を使用。残糖20g、So2添加なし！	ちなみに！	リンゴの品種は主にドメーヌ、フレカインルージュ、メテなど、甘味と苦みのある早熟の品種を使用。残糖40g、So2添加なし！

VCN° 11		「Version, December-2012」 ドメヌ・デュ・フォール・マネル(Domaine du Fort Manel)	
地図提供：ノブノ食品振興会	生産者	Julien Fremont	
	国＞地域＞村	フランス＞カルヴァドス＞ サン・ジョルジュ・アン・オーージュ	
	AOC	サン・ジョルジュ・アン・オーージュ	
	歴史	初代フレモンはフランス革命前に80hlの土地を買い、シードル、カルヴァドスは1765年から作り始めている。5代目のジュリアン・フレモンに受け継がれてからは土地の面積を45haに落とし、一貫して初代の伝統的なシードル作りを継承している。	
	気候	イギリスの西岸海洋性気候に似て、気候は比較的穏やか。海の影響を受けて湿度が高く霧のような雨が降る。	
	畑総面積	12ヘクタール	
	農法	ビオロジック	
	収穫方法	100%手摘み、カーブで選果	
	ドメヌのスタッフ	3人、季節労働者数人	
	趣味	自然派ワイナリー訪問、読書	
生産者のモットー	自然のサイクルを大切にする。 伝統的な方法で、最高のシードルを作る！		

11.-3. Cidre Brut per Nature (2011) シードル・ブリュット パー・ナチュレル(樽熟成・やや甘口)		11.-6. Cidre du Fortmanel (2011) Cuvee Silex シードル・デュ・フォールマネル シレックス(やや甘口)		11.-7. Cidre du Fortmanel (2011) Cuvee Argile シードル・デュ・フォールマネル アルジル(中甘口)	
品種	甘みと苦み、酸のある晩熟の品種2種類をアッサンブラージュ(年により異なる)	品種	甘みと苦み、酸のある晩熟の品種7種類をアッサンブラージュ(年により異なる)	品種	酸が少なく、甘苦い早熟の品種4種類をアッサンブラージュ(年によって異なる)
樹齢	53年～152年以上	樹齢	13年～83年	樹齢	13年～83年
土壌	シレックス・粘土質	土壌	シレックス	土壌	粘土質
マセラシオン	屋根裏で2ヶ月陰干し。リンゴを潰した後果肉と果汁を6時間漬込む。	マセラシオン	屋根裏で3週間～1ヶ月陰干し。リンゴを潰した後果肉と果汁を数時間漬込む。	マセラシオン	屋根裏で15日間陰干し。リンゴを潰した後果肉と果汁を数時間漬込む。
澱引き回数	1ヶ月半おきに合計4回	澱引き回数	2ヶ月おきに合計2回	澱引き回数	2ヶ月おきに合計2回
発酵&熟成	自然酵母 400lのカルヴァドス樽で6ヶ月、瓶内で3ヶ月。	醗酵&熟成	自然酵母 ファイバーのタンクで7ヶ月、瓶内で2ヶ月。	醗酵&熟成	自然酵母 ファイバーのタンクで6ヶ月、瓶内で3ヶ月。
製法	ペティアンナチュレル	製法	ペティアンナチュレル	製法	ペティアンナチュレル
マリアージュ(生産者)	食前酒、サーモングリエ	マリアージュ(生産者)	ニジマスのムニエル、リヴァロチーズ	マリアージュ(生産者)	ガレット・コンブレ、タルトタン
マリアージュ(日本向け)	リンゴとブルーチーズのサラダ	マリアージュ(日本向け)	鶏肉のカシューナッツ炒め	マリアージュ(日本向け)	クレープシュゼット
ワインの飲み頃	2012年～2015年 供出温度:7℃	ワインの飲み頃	2012年～2015年 供出温度:8℃	ワインの飲み頃	2012年～2015年 供出温度:7℃
テイastingコメント	リンゴのタルトやカリンジャム、干草、鉄分の香り。味わいビュアでみずみずしくミネラルにフィネスがあり、ダシのような繊細なうま味がキレのある泡と融合する！	テイastingコメント	ハチミツやドライパイナップル、ミカン、ミネラル、干草の香り。味わいミネラリーかつボディーに厚みがあり、やさしくキレのある泡立ちと繊細な苦みと収斂味が余韻を締める！	テイastingコメント	タルトタンやカスタードプリン、干草、カマンベールの香り。味わいふくよかで、ほのかな甘味とほろ苦く上品なミネラルの収斂味を爽やかなムースがやさしく包み込む！
希望小売価格	2,200円(税込2,376円)	希望小売価格	1,950円(税込2,106円)	希望小売価格	2,000円(税込2,160円)
ちなみに！	2011年はサンマルタン70%とブティットソルト30%の2種類の晩熟品種のみを使用し、香り高く洗練された味わいに仕上げた！残糖15g。So2は瓶詰め時に10mg/L添加	ちなみに！	リンゴの品種は主にサンマルタン、ムーランナヴァン、ノエルデシャンなど酸と苦みのある晩熟の品種を使用。残糖20g、So2添加なし！	ちなみに！	リンゴの品種は主にドメヌ、フレカンルージュ、メテなど、甘味と苦みのある早熟の品種を使用。残糖40g、So2添加なし！

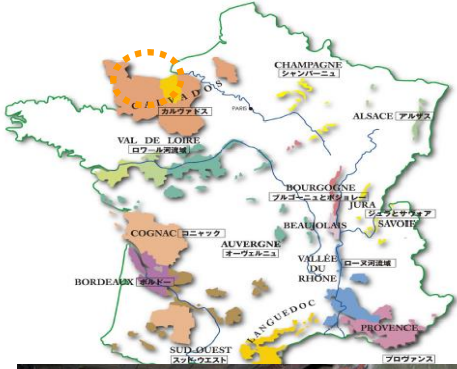
VCN° 11 「Version, August-2012」 ドメヌ・デュ・フォール・マネル (Domaine du Fort Manel)		
 地図提供：ノフノへ食品振興会	生産者	Julien Fremont
	国＞地域＞村	フランス＞カルヴァドス＞サン・ジョルジュ・アン・オーージュ
	AOC	サン・ジョルジュ・アン・オーージュ
	歴史	初代フレモンはフランス革命前に80hlの土地を買い、シードル、カルヴァドスは1765年から作り始めている。5代目のジュリアン・フレモンに受け継がれてからは土地の面積を45haに落とし、一貫して初代の伝統的なシードル作りを継承している。
	気候	イギリスの西岸海洋性気候に似て、気候は比較的穏やか。海の影響を受けて湿度が高く霧のような雨が降る。
	畑総面積	12ヘクタール
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、カーブで選果
	ドメヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
	趣味	自然派ワイナリー訪問、読書
	生産者のモットー	自然のサイクルを大切にする。 伝統的な方法で、最高のシードルを作る！

11.-8. Cidre du Fort Manel 2010 Cuvee Pomme de Paille シードル・デュ・フォール・マネル ボンム・ド・パイユ(中甘口)	
品種	酸が少なく、甘苦い品種2種類と酸のある土着品種1種類をアッサンブラージュ
樹齢	72～82年
土壌	シレックス・粘土質
マセラシオン	収穫の3日後にリンゴを潰し、果肉と果汁をステンレスタンクに1週間漬込む。
澱引き回数	発酵速度を見ながら計3回
醗酵&熟成	自然酵母 20hlの大樽で8日間 ファイバーのタンクで8ヶ月、瓶内で10ヶ月
製法	ペティアンナチュレル
マリアージュ (生産者)	カキのコンソメジュレ、 リヴァロチーズ
マリアージュ (日本向け)	アーモンドクリスピーチキン
ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度: 8℃
テイスティング コメント	桃のジャムやグレープフルーツ、ライム、鉄分、干し草の香り。口当たりふくよかでボディに厚みとやさしい甘みがあり、収斂性のあるミネラルと繊細な泡が深みのある味わいに清涼感を与える！
希望小売価格	2,400円(税込2,592円)
ちなみに！	プレスフィルターに藁を使った昔ながらの醸造！収穫日は9月30日。品種はドメヌとオーボランに加え、酸と渋みが特徴の土着品種ボンム・ド・コションを使用！残糖分は30g！

VCN° 11

「Version, March-2011」

ドメヌ・デュ・フォール・マネル(Domaine du Fort Manel)



品振興会



生産者

Julien Fremont

国＞地域＞村

フランス＞カルヴァドス＞
サン・ジョルジュ・アン・オージュ

AOC

サン・ジョルジュ・アン・オージュ

歴史

初代フレモンはフランス革命前に80hlの土地を買い、シードル、カルヴァドスは1765年から作り始めている。5代目のジュリアン・フレモンに受け継がれてからは土地の面積を45haに落とし、一貫して初代の伝統的なシードル作りを継承している。

気候

イギリスの西岸海洋性気候に似て、気候は比較的穏やか。海の影響を受けて湿度が高く霧のような雨が降る。

畑総面積

12ヘクタール

農法

ビオロジック

収穫方法

100%手摘み、カーブで選果

ドメヌのスタッフ

3人、季節労働者数人

趣味

自然派ワイナリー訪問、読書

生産者のモットー

自然のサイクルを大切にする。
伝統的な方法で、最高のシードルを作る！

11.-3.Cidre Brut per Nature (2009) シードル・ブリュット パー・ナチュレル(中辛口)

11.-7. Cidre du Fort Manel (2009) Cuvee Argile シードル・デュ・フォール・マネル アルジル(やや甘口)

品種

甘みと苦み、酸のある晩熟の品種5
〜7種類をアッサンブラージュ(年によ
り異なる)

品種

酸が少なく、甘苦い早熟の品種5種
類をアッサンブラージュ(年によって
異なる)

樹齢

51〜201年

樹齢

11〜81年

土壌

シレックス・粘土質

土壌

粘土質

マセラシオン

屋根裏で3週間陰干し。
リンゴを潰した後果肉と果汁を6〜9
時間漬込む。

マセラシオン

屋根裏で2週間陰干し。
リンゴを潰した後果肉と果汁を数時
間漬込む。

澱引き回数

2ヶ月おきに合計2回

澱引き回数

2ヶ月おきに合計2回

発酵&熟成

自然酵母で12ヶ月。
400lのカルヴァドス樽で6ヶ月。
瓶内で6ヶ月。

醗酵&熟成

自然酵母で12ヶ月。
60hlの大樽で2週間。
ファイバーのタンクで4ヶ月。
瓶内で7ヶ月。

製法

ペティアンナチュレル

製法

ペティアンナチュレル

マリアージュ
(生産者)ラム肉のプレサレ、
リヴァロチーズマリアージュ
(生産者)海老アスパラのゼリー寄せ、
クレープマリアージュ
(日本向け)

鶏皮の塩焼き

マリアージュ
(日本向け)

タルトタタン

ワインの
飲み頃2010年〜2015年
供出温度:8℃ワインの
飲み頃2010年〜2013年
供出温度:7℃テイステイング
コメント

カリンジャムや蜂蜜、干草、香ばしい
香り。泡立ち柔らかく、アタックにとろみ
のある凝縮した旨みと繊細な甘み
を感じる。後から酸と収斂されたミネ
ラルが味わいを引締める！

テイステイング
コメント

カリンやグルナディン、はちみつ、ミ
ネラルの香り。キリッと引き締るミネ
ラルと泡のタッチ、酸とのバランスが
良く、後から収斂味と融和した繊細
な甘さがボディを支える！

希望小売価格

2,100円(税込2,268円)

希望小売価格

2,000円(税込2,160円)

ちなみに！

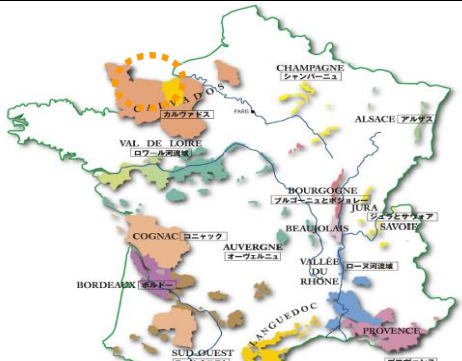
リンゴはシレックスの品種と同じで、
樹齢の高いリンゴのみを使用。2樽
分しかない限定シードル！残糖は
15g。

ちなみに！

リンゴの品種は主にドメヌ、オーボ
ラン、ビスケなど、甘味があり酸の少
ない早熟の品種を使用。残糖分は
25g。

VCN° 11		「Version, December-2010」 ドメヌ・デュ・フォール・マネル (Domaine du Fort Manel)	
		生産者	Julien Fremont
		国＞地域＞村	フランス＞カルヴァドス＞サン・ジョルジュ・アン・オーージュ
		AOC	サン・ジョルジュ・アン・オーージュ
		歴史	初代フレモンはフランス革命前に80hlの土地を買い、シードル、カルヴァドスは1765年から作り始めている。5代目のジュリアン・フレモンに受け継がれてからは土地の面積を45haに落とし、一貫して初代の伝統的なシードル作りを継承している。
		気候	イギリスの西岸海洋性気候に似て、気候は比較的穏やか。海の影響を受けて湿度が高く霧のような雨が降る。
		畑総面積	12ヘクタール
		農法	ビオロジック
		収穫方法	100%手摘み、カーブで選果
		ドメヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
		趣味	自然派ワイナリー訪問、読書
		生産者のモットー	自然のサイクルを大切に。 伝統的な方法で、最高のシードルを作る！
11.-3. Cidre Brut per Nature (2009) シードル・ブリュット パー・ナチュレル(中辛口)		11.-6. Cidre du Fort Manel (2009) Cuvee Silex シードル・デュ・フォール・マネル シレックス(中辛口)	
品種	甘みと苦み、酸のある晩熟の品種5〜7種類をアッサンブラージュ(年により異なる)	品種	甘みと苦み、酸のある晩熟の品種5〜7種類をアッサンブラージュ(年により異なる)
樹齢	51〜201年	樹齢	11〜81年
土壌	シレックス・粘土質	土壌	シレックス
マセラシオン	屋根裏で3週間陰干し。 リンゴを潰した後果肉と果汁を6〜9時間漬込む。	マセラシオン	屋根裏で3週間陰干し。 リンゴを潰した後果肉と果汁を3時間漬込む。
澱引き回数	2ヶ月おきに合計2回	澱引き回数	2ヶ月おきに合計2回
発酵&熟成	自然酵母で12ヶ月。 400lのカルヴァドス樽で6ヶ月。 瓶内で6ヶ月。	醗酵&熟成	自然酵母で12ヶ月。 60hlの大樽3週間。 ファイバーのタンクで4ヶ月。 瓶内で7ヶ月。
製法	ベティアンナチュレル	製法	ベティアンナチュレル
マリアージュ (生産者)	ラム肉のプレサレ、 リヴァロチーズ	マリアージュ (生産者)	ガレットサレ、 カーン風モツ煮込み
マリアージュ (日本向け)	鶏皮の塩焼き	マリアージュ (日本向け)	イカリングのアイオリソース
ワインの 飲み頃	2010年〜2015年 供出温度: 8℃	ワインの 飲み頃	2010年〜2013年 供出温度: 8℃
テイasting コメント	カリンジャムや蜂蜜、干草、香ばしい香り。泡立ち柔かく、アタックにとろみのある凝縮した旨みと繊細な甘みを感じる。後から酸と収斂されたミネラルが味わいを引締める！	テイasting コメント	完熟したリンゴや鉄分、干草などの香ばしい香りがある。泡がフレッシュで、キリッと締りのある酸と甘み、後から凝縮したミネラルとタンニンにも似た収斂味を感じる！
希望小売価格	2,100円(税込2,268円)	希望小売価格	1,950円(税込2,106円)
ちなみに！	リンゴはシレックスの品種と同じで、樹齢の高いリンゴのみを使用。2樽分しかない限定シードル！残糖は15g。	ちなみに！	リンゴの品種は主にサンマルタン、ムーランナヴァン、ゴワンダンスなど酸のある晩熟の品種を使用。残糖分は12g。
		11.-7. Cidre du Fort Manel (2009) Cuvee Argile シードル・デュ・フォール・マネル アルジル(やや甘口)	
品種	酸が少なく、甘苦い早熟の品種5種類をアッサンブラージュ(年によって異なる)	品種	酸が少なく、甘苦い早熟の品種5種類をアッサンブラージュ(年によって異なる)
樹齢	11〜81年	樹齢	11〜81年
土壌	粘土質	土壌	粘土質
マセラシオン	屋根裏で2週間陰干し。 リンゴを潰した後果肉と果汁を数時間漬込む。	マセラシオン	屋根裏で2週間陰干し。 リンゴを潰した後果肉と果汁を数時間漬込む。
澱引き回数	2ヶ月おきに合計2回	澱引き回数	2ヶ月おきに合計2回
発酵&熟成	自然酵母で12ヶ月。 60hlの大樽で2週間。 ファイバーのタンクで4ヶ月。 瓶内で7ヶ月。	醗酵&熟成	自然酵母で12ヶ月。 60hlの大樽で2週間。 ファイバーのタンクで4ヶ月。 瓶内で7ヶ月。
製法	ベティアンナチュレル	製法	ベティアンナチュレル
マリアージュ (生産者)	海老アスパラのゼリー寄せ、 クレープ	マリアージュ (生産者)	海老アスパラのゼリー寄せ、 クレープ
マリアージュ (日本向け)	タルトタタン	マリアージュ (日本向け)	タルトタタン
ワインの 飲み頃	2010年〜2013年 供出温度: 7℃	ワインの 飲み頃	2010年〜2013年 供出温度: 7℃
テイasting コメント	カリンやグルナディン、はちみつ、ミネラルの香り。キリッと引き締るミネラルと泡のタッチ、酸とのバランスが良く、後から収斂味と融和した繊細な甘さがボディを支える！	テイasting コメント	カリンやグルナディン、はちみつ、ミネラルの香り。キリッと引き締るミネラルと泡のタッチ、酸とのバランスが良く、後から収斂味と融和した繊細な甘さがボディを支える！
希望小売価格	2,000円(税込2,160円)	希望小売価格	2,000円(税込2,160円)
ちなみに！	リンゴの品種は主にドメヌ、オーボラン、ビスケなど、甘味があり酸の少ない早熟の品種を使用。残糖分は25g。	ちなみに！	リンゴの品種は主にドメヌ、オーボラン、ビスケなど、甘味があり酸の少ない早熟の品種を使用。残糖分は25g。

11.-9. Domaine du Fort Manel Poire (2009) ドメーヌ・フォール・マネル ポワレ(辛口)	
品 種	香り立つ品種、旨みある品種11種類 を全てアッサンブラージュ
樹 齢	70～150年以上
土 壌	シレックス・粘土質
マセラシオン	収穫直後にプレス。低温でデブル バージュをし澱とペクチンを取り除 く。
澱引き回数	1ヶ月おきに合計3回
醗酵&熟成	自然酵母で12ヶ月。 ファイバーのタンクで4ヶ月。 瓶内で8ヶ月。
製 法	ペティアンナチュレル
マリアージュ (生産者)	ホタテとサーモンのテリース、 ムールマリネール
マリアージュ (日本向け)	洋梨とブルーチーズのサラダ
ワインの 飲み頃	2010年～2012年 供出温度:8℃
テイスティング コメント	若い洋ナシやミネラル、ハーブのよう なグラッシーな香りもある。泡たち微 量でタッチがやわらかく、味わいは ピュアかつ透明感があり、ミネラルの 心地よい苦味と酸を感じる！
希望小売価格	2,250円(税込2,430円)
ちなみに！	中には樹齢を優に150年を超え、し かも2年に一回しか実を付けない非 常に貴重な洋ナシから作るポワ ー！生産量は600本！残糖5g。

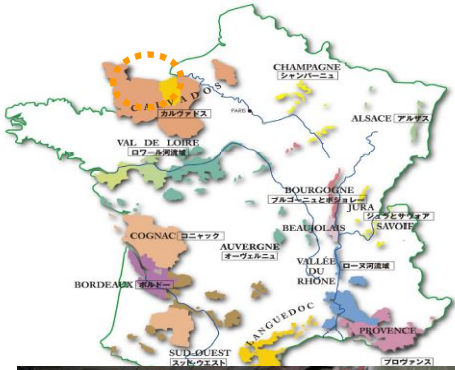
「Version, June-2010」 ドメヌ・デュ・フォール・マネル (Domaine du Fort Manel)		
	生産者	Julien Fremont
	国＞地域＞村	フランス＞カルヴァドス＞サン・ジョルジュ・アン・オーージュ
	AOC	サン・ジョルジュ・アン・オーージュ
	歴史	初代フレモンはフランス革命前に80hlの土地を買い、シードル、カルヴァドスは1765年から作り始めている。5代目のジュリアン・フレモンに受け継がれてからは土地の面積を45haに落とし、一貫して初代の伝統的なシードル作りを継承している。
	気候	イギリスの西岸海洋性気候に似て、気候は比較的穏やか。海の影響を受けて湿度が高く霧のような雨が降る。
	畑総面積	12ヘクタール
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、カーブで選果
	ドメヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
	趣味	自然派ワイナリー訪問、読書
	生産者のモットー	自然のサイクルを大切に。 伝統的な方法で、最高のシードルを作る！

11.-6. Cidre du Fort Manel (2008) Cuvee Silex シードル・デュ・フォール・マネル シレックス(中辛口)		11.-7. Cidre du Fort Manel (2008) Cuvee Argile シードル・デュ・フォール・マネル アルジル(中甘口)		11.-8. Cidre du Fort Manel 2008 Cuvee Pomme de Paille シードル・デュ・フォール・マネル ボンム・ド・パイユ(中甘口)	
品種	甘みと苦み、酸のある晩熟の品種5〜7種類をアッサンブラージュ(年により異なる)	品種	酸が少なく、甘苦い早熟の品種5種類をアッサンブラージュ(年によって異なる)	品種	酸が少なく、甘苦い品種2種類と酸のある土着品種1種類をアッサンブラージュ
樹齢	10〜80年	樹齢	10〜80年	樹齢	70年
土壌	シレックス	土壌	粘土質	土壌	シレックス・粘土質
マセラシオン	屋根裏で1ヶ月陰干し。リンゴを潰した後果肉と果汁を5〜6時間漬込む。	マセラシオン	屋根裏で2週間陰干し。リンゴを潰した後果肉と果汁を数時間漬込む。	マセラシオン	収穫の3日後に直接プレスリンゴを潰した後果肉と果汁を1週間漬込む。
澱引き回数	1ヶ月おきに4回	澱引き回数	1ヶ月おきに3回	澱引き回数	1ヶ月おきに3回
醗酵	自然酵母で5ヶ月。60hlの大樽とファイバーのタンクで5ヶ月。瓶内で5ヶ月。	醗酵	自然酵母で3ヶ月。20hlの大樽とファイバーのタンクで3ヶ月。瓶内で7ヶ月。	醗酵	自然酵母で4ヶ月。20hlの大樽とファイバーのタンクで4ヶ月。瓶内で6ヶ月。
製法	ペティアンナチュレル	製法	ペティアンナチュレル	製法	ペティアンナチュレル
マリアーージュ(生産者)	骨付き豚のグリエ、リヴァロチーズ	マリアーージュ(生産者)	豚肉ソーセージ、クレープ	マリアーージュ(生産者)	生ハムチーズ入りガレット、ウオッシュタイプのチーズ
マリアーージュ(日本向け)	ハムとポテト入りガレット	マリアーージュ(日本向け)	自家製さつま揚げ	マリアーージュ(日本向け)	タイ風やきそば
ワインの飲み頃	2009年〜2012年 供出温度:8℃	ワインの飲み頃	2009年〜2012年 供出温度:7℃	ワインの飲み頃	2009年〜2012年 供出温度:8℃
テイステイングコメント	カリンジャムや鉄分、サラミソーセージ肉の野生的な香り。やさしい泡と甘味をアタックに感じ、後から収斂性を伴ったタンニンと酸が包み込むように味をのめる！	テイステイングコメント	ハチミツや鉄分、白ビールのようなフルーティな香り。キリッとした酸に控えめな泡、甘さも上品でとてもやさしい味わい。余韻に収斂味と黒糖のフレーバーが長く残る！	テイステイングコメント	ベッコウ飴や熟れた桃、ダーツの実の甘い香り。微発泡で、とろみのある甘さの中にタンニンの収斂味と旨味のある酸がぎゅっと凝縮されている！余韻にほろ苦さが残る！
希望小売価格	1,950円(税込2,106円)	希望小売価格	2,000円(税込2,160円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに！	リンゴの品種は主にサンマルタン、ムーランナヴァン、ゴワンドゥダンスなど酸のある晩熟の品種を使用。残糖分は15g。	ちなみに！	リンゴの品種は主にドメヌ、オーボラン、ビスケなど、甘味があり酸の少ない早熟の品種を使用。残糖分は25g。	ちなみに！	薬を使った昔ながらの方法で圧搾を行った逸品！品種はドメヌとオーボランに加え土着品種のボンム・ド・コションを使用！残糖分は20g。

VCN° 11

「Version, December-2009」

ドメヌ・デュ・フォール・マネル(Domaine du Fort Manel)



食品振興会



生産者

Julien Fremont

国＞地域＞村

フランス＞カルヴァドス＞
サン・ジョルジュ・アン・オーージュ

AOC

サン・ジョルジュ・アン・オーージュ

歴史

初代フレモンはフランス革命前に80hlの土地を買い、シードル、カルヴァドスは1765年から作り始めている。5代目のジュリアン・フレモンに受け継がれてからは土地の面積を45haに落とし、一貫して初代の伝統的なシードル作りを継承している。

気候

イギリスの西岸海洋性気候に似て、気候は比較的穏やか。海の影響を受けて湿度が高く霧のような雨が降る。

畑総面積

12ヘクタール

農法

ビオロジック

収穫方法

100%手摘み、カーブで選果

ドメヌのスタッフ

3人、季節労働者数人

趣味

自然派ワイナリー訪問、読書

生産者のモットー

自然のサイクルを大切にする。
伝統的な方法で、最高のシードルを作る！

11.-3. Cidre Brut per Nature (2008)
シードル・ブリュット
パー・ナチュレル(辛口)

11.-6. Cidre du Fort Manel (2008)
Cuvee Silex
シードル・デュ・フォール・マネル
シレックス(中辛口)

11.-7. Cidre du Fort Manel (2008)
Cuvee Argile
シードル・デュ・フォール・マネル
アルジル(中甘口)

品種

甘みと苦み、酸のある晩熟の品種5
～7種類をアッサンブラージュ(年によ
り異なる)

品種

甘みと苦み、酸のある晩熟の品種5
～7種類をアッサンブラージュ(年によ
り異なる)

品種

酸が少なく、甘苦い早熟の品種5
種類をアッサンブラージュ(年によ
って異なる)

樹齢

50～200年

樹齢

10～80年

樹齢

10～80年

土壌

シレックス・粘土質

土壌

シレックス

土壌

粘土質

マセラシオン

屋根裏で1ヶ月陰干し。
リンゴを潰した後果肉と果汁を5～6
時間漬込む。

マセラシオン

屋根裏で1ヶ月陰干し。
リンゴを潰した後果肉と果汁を5～6
時間漬込む。

マセラシオン

屋根裏で2週間陰干し。
リンゴを潰した後果肉と果汁を数
時間漬込む。

澱引き回数

2週間～1ヶ月おきに5回

澱引き回数

1ヶ月おきに4回

澱引き回数

1ヶ月おきに3回

発酵

自然酵母を使い400lのカルヴァドス
樽で6ヶ月。瓶内で4ヶ月。

醗酵

自然酵母で5ヶ月。
60hlの大樽とファイバーのタンクで
5ヶ月。瓶内で5ヶ月。

醗酵

自然酵母で3ヶ月。
20hlの大樽とファイバーのタンクで
3ヶ月。瓶内で7ヶ月。

製法

ペティアンナチュレル

製法

ペティアンナチュレル

製法

ペティアンナチュレル

マリアージュ
(生産者)

子羊のグリエ、
カーン風モツ煮込み

マリアージュ
(生産者)

骨付き豚のグリエ、
リヴァロチーズ

マリアージュ
(生産者)

豚肉ソーセージ、
クレープ

マリアージュ
(日本向け)

ガパオ

マリアージュ
(日本向け)

ハムとボテト入りガレット

マリアージュ
(日本向け)

自家製つま揚げ

ワインの
飲み頃

2009年～2012年
供出温度:8℃

ワインの
飲み頃

2009年～2012年
供出温度:8℃

ワインの
飲み頃

2009年～2012年
供出温度:7℃

テイasting
コメント

ブラムやグルナディン、カーネーション
などの妖艶な香り。とろっとした旨
味とボリュームがあり、上品な甘みと
繊細な酸、ほろ苦なミネラルとのバラ
ンスが絶妙！！

テイasting
コメント

カリンジャムや鉄分、サラミソーセ
ージ肉の野生的な香り。やさしい泡と
甘味をアタックに感じ、後から収斂性
を伴ったタンニンと酸が包み込むよう
に味をめる！

テイasting
コメント

ハチミツや鉄分、白ビールのような
フルーティな香り。キリッとした酸に
控えめな泡、甘さも上品でとてもや
さしい味わい。余韻に収斂味と黒
糖のフレーバーが長く残る！

希望小売価格

2,100円(税込2,268円)

希望小売価格

1,950円(税込2,106円)

希望小売価格

2,000円(税込2,160円)

ちなみに！

リンゴはシレックスの品種と同じで、
樹齢の高いリンゴのみを使用。1樽
分しかない限定シードル！残糖は
8g。

ちなみに！

リンゴの品種は主にサンマルタン、
ムーランナヴァン、ゴワンダンスなど
酸のある晩熟の品種を使用。残糖分
は15g。

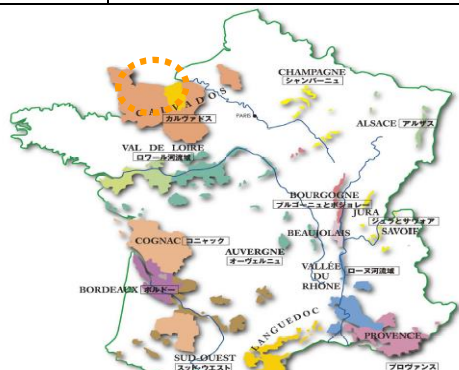
ちなみに！

リンゴの品種は主にドメヌ、オー
ボラン、ビスケなど、甘味があり酸
の少ない早熟の品種を使用。残糖
分は25g。

VCN° 11

「Version, April-2009」

ドメヌ・デュ・フォール・マネル(Domaine du Fort Manel)



食品振興会



生産者

Julien Fremont

国>地域>村

フランス>カルヴァドス>
サン・ジョルジュ・アン・オーージュ

AOC

サン・ジョルジュ・アン・オーージュ

歴史

初代フレモンはフランス革命前に80hlの土地を買い、シードル、カルヴァドスは1765年から作り始めている。5代目のジュリアン・フレモンに受け継がれてからは土地の面積を45haに落とし、一貫して初代の伝統的なシードル作りを継承している。

気候

イギリスの西岸海洋性気候に似て、気候は比較的穏やか。海の影響を受けて湿度が高く霧のような雨が降る。

畑総面積

12ヘクタール

農法

ビオロジック

収穫方法

100%手摘み、カーブで選果

ドメヌのスタッフ

3人、季節労働者数人

趣味

自然派ワイナリー訪問、読書

生産者のモットー

自然のサイクルを大切にする。
伝統的な方法で、最高のシードルを作る！

11.-6. Cidre du Fort Manel (2007)

Cuvee Silex

シードル・デュ・フォール・マネル
シレックス(中辛口)

11.-7. Cidre du Fort Manel (2007)

Cuvee Argile

シードル・デュ・フォール・マネル
アルジル(中甘口)

品種

甘みと苦み、酸のある晩熟の品種5
〜7種類をアッサンブラージュ(年によ
り異なる)

品種

酸が少なく、甘苦い早熟の品種5種
類をアッサンブラージュ(年によって
異なる)

樹齢

10〜80年

樹齢

10〜80年

土壌

シレックス

土壌

粘土質

マセラシオン

屋根裏で3週間陰干し。
リンゴを潰した後果肉と果汁を一昼
夜漬込む。

マセラシオン

屋根裏で1ヶ月陰干し。
リンゴを潰した後果肉と果汁を一昼
夜漬込む。

澱引き回数

1ヶ月おきに3回

澱引き回数

2週間〜1ヶ月おきに5回

醗酵

自然酵母で4ヶ月。
20hlの大樽とファイバーのタンクで
4ヶ月。瓶内で1年。

醗酵

自然酵母で3ヶ月。
20hlの大樽とファイバーのタンクで
3ヶ月。瓶内で1年。

製法

ペティアンナチュレル

製法

ペティアンナチュレル

マリージュ
(生産者)生ハムガレット、
ムースショコラマリージュ
(生産者)ウォッシュタイプのチーズ、
タルトタンマリージュ
(日本向け)

カマンベールチーズのサラダ

マリージュ
(日本向け)

新じゃがの煮物

ワインの
飲み頃2009年〜2011年
供出温度: 8℃ワインの
飲み頃2009年〜2012年
供出温度: 7℃テイasting
コメント

黒砂糖や焼いたリンゴの香り、微かに
干草の香りもある。繊細な泡と上品な
甘さ、爽やかな酸とのバランス
が良く、アフターにほんのりビターな
苦味が残る。

テイasting
コメント

ペッコウ飴や鉄分、熟れたリンゴの
香り。繊細な泡立ちの中にほろ苦い
旨味とやわらかい甘味を感じ、アフ
ターにじわっと来る薬草にも似たほ
ろ苦味とタンニンが心地よい。

希望小売価格

1,950円(税込2,106円)

希望小売価格

2,000円(税込2,160円)

ちなみに！

リンゴの品種は主にサンマルタン、ノ
エルデジャン、ルネマルタンなど酸味
のある晩熟の品種を使用。残糖分は
10g。

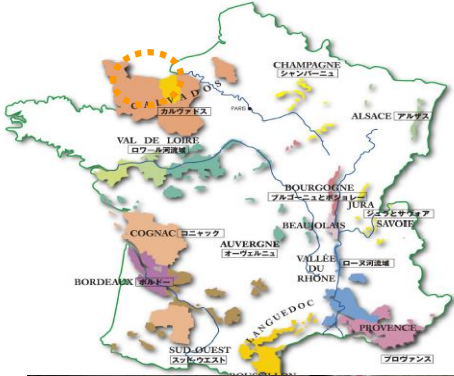
ちなみに！

リンゴの品種は主にメテ、ドメヌ、
オーボランなど、甘味が多く酸味が
少ない早熟の品種を使用。残糖分
は20g。

VCN° 11

「Version, March-2008」

ドメヌ・デュ・フォール・マネル (Domaine du Fort Manel)



生産者

Julien Fremont

国＞地域＞村

フランス＞カルヴァドス＞
サン・ジョルジュ・アン・オージュ

AOC

サン・ジョルジュ・アン・オージュ

歴史

初代フレモンはフランス革命前に80hlの土地を買い、シードル、カルヴァドスは1765年から作り始めている。5代目のジュリアン・フレモンに受け継がれてからは土地の面積を45haに落とし、一貫して初代の伝統的なシードル作りを継承している。

気候

イギリスの西岸海洋性気候に似て、気候は比較的穏やか。海の影響を受けて湿度が高く霧のような雨が降る。

畑総面積

12ヘクタール

農法

ビオロジック

収穫方法

100%手摘み、カーブで選果

ドメヌのスタッフ

3人、季節労働者数人

趣味

自然派ワイナリー訪問、読書

生産者のモットー

自然のサイクルを大切に。
伝統的な方法で、最高のシードルを作る！

11.-2. Cidre du Fort Manel
L' AUGERON Brut (2006)
シードル・デュ・フォール・マネル
ロージュロン (中辛口)

11.-4. Cidre Brut par Nature (2005)
シードル・ブリュットパー・ナチュール (超辛口)

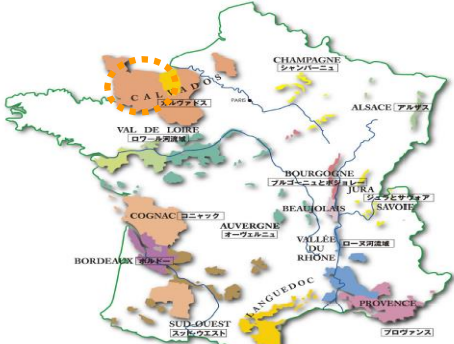
11.-5. Cidre du Fort Manel
L' AUGERON Doux (2006)
シードル・デュ・フォール・マネル
ロージュロン (甘口)

品種	甘みと渋み、苦みのある品種7〜10種類をアッサンブラージュ。(年により異なる)	品種	香りの立つ品種、赤系の品種5種類をアッサンブラージュ。	品種	香り立つ品種、果実味の高い品種5種類をアッサンブラージュ。(年によって異なる)
樹齢	80〜200年 (80%) 15〜25年 (20%)	樹齢	80〜200年	樹齢	80〜200年 (80%) 15〜25年 (20%)
土壌	アルジロ・シレックス	土壌	アルジロ・シレックス	土壌	アルジロ・シレックス
マセラシオン	屋根裏で3週間陰干し。 リンゴを潰した後果肉と果汁を一昼夜漬込む。	マセラシオン	屋根裏で1ヶ月陰干し。 リンゴを潰した後果肉と果汁を一昼夜漬込む。	マセラシオン	屋根裏で1ヶ月陰干し。 リンゴを潰した後果肉と果汁を一昼夜漬込む。
醗酵	自然酵母で3ヶ月。 ファイバーのタンクで3ヶ月。瓶内で1年。	発酵	自然酵母で4ヶ月。 500リットルの樽で1ヶ月。瓶内で2ヶ月。	醗酵	自然酵母で3ヶ月。 20hlの大樽とファイバーのタンクで5ヶ月。瓶内で10ヶ月。
製法	ペティアンナチュレル	製法	ペティアンナチュレル	製法	ペティアンナチュレル
マリァージュ (生産者)	ソーセージのグリエ、ムースショコラ	マリァージュ (生産者)	白身肉全般、リヴァロチーズ	マリァージュ (生産者)	カーン風モツ煮込み、ウオッシュタイプのチーズ
マリァージュ (日本向け)	ハムとチーズのクレープ	マリァージュ (日本向け)	フィッシュ&チップス	マリァージュ (日本向け)	タルトタン
ワインの飲み頃	2008年〜2010年 供出温度: 7℃	ワインの飲み頃	2006年〜2011年 供出温度: 9℃	ワインの飲み頃	2008年〜2011年 供出温度: 7℃
テイasting コメント	ハチミツや干草の田舎を思わせる香り。口の中で微かににはじける泡と、かすかな甘み、酸、ビールにも似た苦味とのバランスが良く、後味に干草のフレーバーが残る。	テイasting コメント	黒飴やリンゴの皮の香り、超ドライでキリッとした酸と凝縮感が驚きの本格シードル。	テイasting コメント	黒蜜やハチミツ、熟したリンゴの香り、微かに干草の香りもある。繊細な泡の刺激と、上品でナチュラルな甘さ、爽やかな酸が心地よい。余韻にリンゴタルトのような味が残る。
希望小売価格	1,950円 (税込2,106円)	希望小売価格	2,200円 (税込2,376円)	希望小売価格	2,000円 (税込2,160円)
ちなみに!	フィルターをかけずに、自然発酵と澱引きのみで微妙な甘さ加減を残した、まさに職人の技が光る芸術的逸品！ 澱引きを一ヶ月おきに3回行う。	ちなみに!	特にクセのあるリンゴの品種だけで仕込んだ、たった1樽分しかない貴重な限定品！	ちなみに!	キュヴェ・パー・ナチュール同様、晩熟のリンゴ品種だけで仕込んだ逸品！澱引きは2週間〜1ヶ月おきに5回

VCN° 11

「Version. 2006」

ドメヌ・デュ・フォール・マネル(Domaine du Fort Manel)



生産者

Julien Fremont

国＞地域＞村

フランス＞カルヴァドス＞
サン・ジョルジュ・アン・オージュ

AOC

サン・ジョルジュ・アン・オージュ

歴史

オーナーであるレミーの父親の代から現在まで変わらずビオロジックで通している、いわばラングドック地方の老舗のビオロジスト。1968年、ラングドックにおける2番目のエコセールに認定している。

気候

イギリスの西岸海洋性気候に似て、気候は比較的穏やか。海の影響を受けて湿度が高く霧のような雨が降る。

畑総面積

12ヘクタール

農法

ビオロジック

収穫方法

100%手摘み、カーブで選果

ドメヌのスタッフ

3人、季節労働者数人

趣味

自然派ワイナリー訪問、読書

生産者のモットー

自然のサイクルを大切に。伝統的な方法で、最高のシードルを作る！

11.-1.DOMAINE DU FORTMANEL
Le Cidre 2004
ル・シードル プリュット
2004(辛口)

11.-2.L' AUGERON
Cidre du FORT MANEL 2004
シードル・デュ・フォール・マネル 2004(中辛口)

11.-3.DOMAINE DU FORTMANEL
Poire 2004
ポワール 2004(辛口)

品種

酸度が高く、苦みのある品種7～10種類をアッサンブラージュ。(年によって異なる)

樹齢

80～200年(80%)
15～25年(20%)

土壌

アルジロ・シレックス

マセラシオン

屋根裏で1ヶ月陰干し。
リンゴを潰した後果肉と果汁を一昼夜漬込む。

醗酵

自然酵母で6ヶ月。
20hlの大樽とファイバーのタンクで3ヶ月。瓶内で3ヶ月。

製法

ペティアンナチュレル

マリアーージュ
(生産者)

魚介類全般、リヴァロチーズ

マリアーージュ
(日本向け)

桜えびのかき揚げ

ワインの
飲み頃

2006年～2007年
供出温度:7℃

テイスティング
コメント

青リンゴやミントの香りがあり、繊細な苦みとキリッとした喉ごしの辛口。

希望小売価格

1,995円(税込)

ちなみに！

AOC認可の道を敢えて拒んで、昔ながらのシードル・ナチュレルを再現した逸品。

品種

甘みと渋み、苦みのある品種7～10種類をアッサンブラージュ。(年により異なる)

樹齢

80～200年(80%)
15～25年(20%)

土壌

アルジロ・シレックス

マセラシオン

屋根裏で1ヶ月陰干し。
リンゴを潰した後果肉と果汁を一昼夜漬込む。

醗酵

自然酵母で4ヶ月。
20hlの大樽とファイバーのタンクで1ヶ月。瓶内で2ヶ月。

製法

ペティアンナチュレルもしくはシャルマ方式

マリアーージュ
(生産者)

チョコレートを使ったデザート、アジア料理、中華料理

マリアーージュ
(日本向け)

生春巻き

ワインの
飲み頃

2006年～2008年
供出温度:7℃

テイスティング
コメント

熟したリンゴの香り、繊細な泡の刺激と、後味に残る収斂味と苦みが心地よい。

希望小売価格

2,000円(税込2,160円)

ちなみに！

熟練した技術が必要な瓶内発酵を頑なに続けているのは、今や彼しかない！

品種

香りの立つ品種、旨味のある品種11種類全てをアッサンブラージュ。

樹齢

150～200年

土壌

アルジロ・シレックス

マセラシオン

屋根裏で1ヶ月陰干し。
ナシを潰した後果肉と果汁を一昼夜漬込む。

発酵

自然酵母で6ヶ月。
20hlの大樽とファイバーのタンクで3ヶ月。瓶内で3ヶ月。

製法

ペティアンナチュレル

マリアーージュ
(生産者)

食前酒、魚介類の冷製前菜

マリアーージュ
(日本向け)

揚げだし豆腐

ワインの
飲み頃

2006年～2008年
供出温度:7℃

テイスティング
コメント

微かに香る洋ナシとエキゾチックな香りが特徴。玄人好みのクセになる味わい。

希望小売価格

2,400円(税込2,592円)

ちなみに！

樹齢150年を優に超える樹から、毎年わずか500本前後しか生産できない超レアもの。

11.-4.Cidre Brut per Nature シードル・ブリュット パー・ナチュール(超辛口)	
品 種	香りの立つ品種、赤系の品種5種類をアッサンブラージュ。
樹 齢	80～200年
土 壌	アルジロ・シレックス
マセラシオン	屋根裏で1ヶ月陰干し。 リンゴを潰した後果肉と果汁を一昼夜漬込む。
発 酵	自然酵母で4ヶ月。 500リットルの樽で1ヶ月。 瓶内で2ヶ月。
製 法	ペティアンナチュレル
マリアージュ (生産者)	白身肉全般、リヴァロチーズ
マリアージュ (日本向け)	ミックスナッツ
ワインの 飲み頃	2006年～2011年 供出温度:9℃
テイスティング コメント	黒飴やリンゴの皮の香り、超ドライでキリッとした酸と凝縮感が驚きの本格シードル。
希望小売価格	2,200円(税込2,376円)
ちなみに！	特にクセのあるリンゴの品種だけで仕込んだ、たった1樽分しかない貴重な限定品！