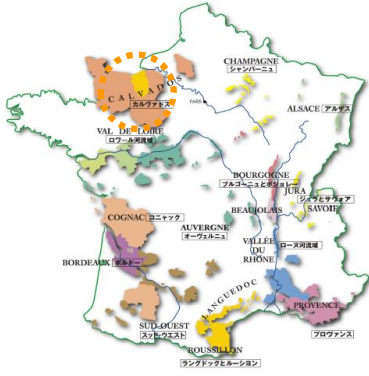


VCN° 11

「Version.March-2018」

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



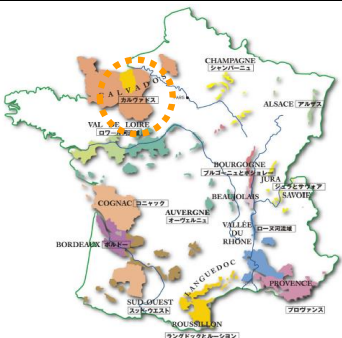

地図提供: フランス食品振興会



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	1765年から存続するドメヌの5代目オーナーのジュリアン・フレモンは食用牛の家畜業と兼用しながらシードル、カルヴァドスをつくり続けている。特にシードルとボワレに関しては、炭酸ガス注入の安易な方法が主流の中で、一貫して瓶内一次発酵の伝統的な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！

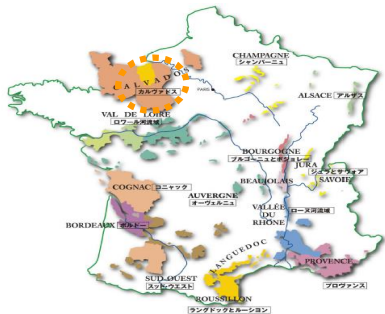

11.-9. Domaine du Fort Manel Poire 2016 ドメヌ・フォール・マネル ポワレ(辛口)		11.-6. Cidre du Fortmanel Cuvee Silex 2015 シードル・デュ・フォールマネル シレックス(辛口)		11.-7. Cidre du Fortmanel Cuvee Argile 2015 シードル・デュ・フォールマネル アルジル(中辛口)	
品種	スリー主体 その他10品種	品種	ムーランナヴァン、ノエルデシャン、 プティットソルト、ルネマルタン	品種	サンマルタン主体 プティットソルト、グワンダンヌ少量
樹齢	76年~150年以上	樹齢	17年~87年	樹齢	17年~87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	収穫直後にプレス。低温でダブル パーージュをし澱とペクチンを取り除く。	マセラシオン	木箱で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	発酵途中に1回のみ	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
醱酵&熟成	自然酵母 ファイバーのタンクで5ヶ月。 瓶内で8ヶ月+α。	醱酵&熟成	自然酵母 60 hLの大樽で2週間、 ファイバータンクで4ヶ月。 瓶内で20ヶ月+α。	醱酵&熟成	自然酵母 60 hLの大樽で2週間、ファイバー タンクで4ヶ月。 瓶内で20ヶ月+α。
製法	ペティアン・ナチュラル	製法	ペティアン・ナチュラル	製法	ペティアン・ナチュラル
マリージュ (生産者)	アペリティフ、 白身魚のカルパッチョ	マリージュ (生産者)	ノルマンディー風牡蠣のグラタン、 カマンベールチーズ	マリージュ (生産者)	アペリティフ、 フルーツカクテル
マリージュ (日本向け)	洋ナシのタルト	マリージュ (日本向け)	クレープ・シュゼット	マリージュ (日本向け)	ソーセージとリンゴのソテー
ワインの 飲み頃	2018年~2021年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2018年~2021年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2018年~2021年 供出温度:7℃
テイasting コメント	ライム、青リンゴ、シトロネル、レモン グラス、ジンジャー、フュメの香り。味 わいふくよかかつフルーティーで泡 立ちも良く、みずみずしいエキス の中に滋味深く鉱物的なミネラルが きれいに溶け込む！	テイasting コメント	アブリコット、カリン、アセロラ、ユー カリ、ヴェルヴェンヌ、ハチミツの香り。 泡立ちが繊細で、まったりとした粘 着感とみずみずしいミネラルとのバ ランスが良く、余韻に心地よい苦み が残る！	テイasting コメント	はっさく、ゼスト、ヴェルヴェンヌ、 ハチミツ、鉱石の香り。味わいはフ レッシュかつミネラリーで、みずみ ずしい甘さと繊細な泡立ちとのバ ランスが良く、お茶のような優しい 渋みが余韻を包む！
希望小売価格	2,800円(税込3,024円)	希望小売価格	2,450円(税込2,646円)	希望小売価格	2,450円(税込2,646円)
ちなみに！	収穫日は11月6日。2016年は2014 年同様豊作で通常0~500本のとこ ろ1500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 みがある品種がメインに、香り立つ 品種、酸味旨みある品種10種類を 全てアッサンブラージュ！ノンフィル ター！SO ₂ 無添加！残糖分は28.4 g/L。	ちなみに！	収穫日は11月1日~11月15日。リン ゴは甘みと苦み、酸のある晩熟品種 のムーランナヴァン、ノエルデシャ ン、プティットソルト、ルネマルタ ンの4種類を使用！2015年は豊作で、例 年よりも香り味わい共にエレガントな シードルに仕上がった！ノンフィル ター！SO ₂ 無添加！残糖分は18.4 g/L。	ちなみに！	収穫日は11月1日~11月15日。リン ゴは甘みの強い晩熟品種のサン マルタン主体でその他プティット ソルト、グワンダンヌの3種類を使用 ！2015年は豊作で、例年よりも 香り味わい共にエレガントなシード ルに仕上がった！ノンフィルター！ SO ₂ 無添加！残糖分は41.7 g/L。

11.-3. Cidre Brut per Nature 2015 シードル・ブリュット パー・ナチュール(辛口)		11.-10. Calvados Reserve 42°【700mL】 カルヴァドス・レゼルヴ		11.-11. Domaine du Fortmanel Aperitif a base de cidre 18°【700 mL】 ドメヌ・フォールマネル アペリティブ・ア・パーズ・ド・シードル(甘口)	
品種	ドメヌ主体、 オルポラン少量	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
樹齢	55年～150年以上	樹齢	15年～150年以上	リンゴジュース 収穫日	2013年10月
土壌	シレックス・粘土質	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
マセラシオン	陰干しなし リンゴを潰した後、 果肉と果汁を6時間漬込む。	シードル	60 hL、100 hLの大樽で 醗酵&6ヶ月熟成	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。
澱引き回数	2ヶ月おきに合計3回	蒸溜	アルコール70°まで2回蒸溜	熟成	400 Lのカルヴァドス樽で 25ヶ月。 2週間に1回搅拌。
発酵&熟成	自然酵母 40 hLの大樽で1ヶ月、 ファイバータンクで6ヶ月。 瓶内で19ヶ月+a。	熟成	400 Lのポモーの古樽で3年5ヶ月 2年目に1ヶ月だけ新樽に通している (トータル20 Lの雨水を 3ヶ月おきにブレンド)	製法	甘味果実酒
製法	ペティアン・ナチュレル	製法	蒸留酒	マリァージュ (生産者)	アペリティブ、 デザート全般、 食後酒
マリァージュ (生産者)	豚肉のソテーノルマンディー風、 リヴァロチーズ	マリァージュ (生産者)	食後酒	マリァージュ (日本向け)	牛モツのトマト煮込み
マリァージュ (日本向け)	牛モツのトマト煮込み	マリァージュ (日本向け)	アーモンドキャラメル	ワインの 飲み頃	2016年～ 供出温度:6℃
ワインの 飲み頃	2018年～2021年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2018年～ 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2016年～ 供出温度:6℃
テイステイング コメント	焼きリンゴ、カリン、熟したバナナ、メ ントール、コアントローの香り。泡立 ち繊細かつミネラリーで、シャープな 酸とほろ苦くキメの細かいタンニンが まったりとしたエキスをタイトに引き 締める！	テイステイング コメント	ヘルカモット、ハブ、西洋菩提樹、モ ミの木、バニラの香り。口当たりまろ やかかつこなれたアルコールがビ ロードのように滑らかで、スパイシー なアフターとともにベルガモットや樽 の甘いフレーバーが口の中を満た す！	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！
希望小売価格	2,600円(税込2,808円)	希望小売価格	7,000円(税込7,560円)	希望小売価格	4,350円(税込4,698円)
ちなみに！	収穫日は10月1日～10月10日。リン ゴは甘みと苦み、酸のある早熟品種 のドメヌ主体、オルポランの2種類 を使用！2015年から屋根裏での陰 干しを行わずダイレクトにプレスし、 辛口のシードルに挑戦している！ノ ンフィルター！SO ₂ 無添加！残糖分 は19.7 g/L。	ちなみに！	2013年のシードルを蒸留し、昔なが らの製法で作られた3年半熟成のカル 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！香りと味わいにア クセントを付けるために熟成2年目に 1ヶ月だけ新樽に移し替えし熟成さ せている！SO ₂ 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。 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ーの酒精強化！ SO ₂ 無添加！残糖は66.5 g/L。

VCN° 11		「Version.September-2016」 ドメヌ・デュ・フォール・マネル(Domaine du Fort Manel)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	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.-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
マリァージュ (生産者)	ハム卵チーズのガレット、 リヴァロチーズ	マリァージュ (生産者)	アペリティブ、 豚肉のリンゴ煮込み	マリァージュ (生産者)	牡蠣のシードルゼリー寄せ、 白ブーダン
マリァージュ (日本向け)	ソーセージと焼きリンゴ	マリァージュ (日本向け)	タルトタタン	マリァージュ (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ナヴァン、ノエルデンヤン、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っ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。

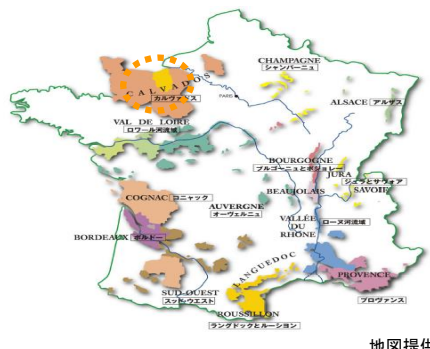
11.-9. Domaine du Fort Manel 2014 Poire ドメーヌ・フォール・マネル ポワレ(中辛口)		11.-11. Domaine du Fortmanel Aperitif a base de cidre 18° [700 mL] ドメーヌ・フォールマネル アペリティブ・ア・パーズ・ド・シードル(甘口)		11.-10. Calvados 41° [700mL] カルヴァドス	
品種	香り立つ品種、旨みある品種 11種類を全てアッサンプラージュ	リンゴジュース	収穫したドメーヌ品種を直接搾り 低温状態で8日間かけて清澄	品種	香り立つ品種、旨みある品種11種 類を全てアッサンプラージュ
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 パーージュをし澱とペクチンを取り除 く。	ミュタージュ	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)	アペリティブ、 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℃
テイスティング 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！	テイスティング 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！	テイスティング 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ブ」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		「Version.September-2015」 ドメヌ・デュ・フォール・マネル (Domaine du Fort Manel)	
 <p>地図提供：フランス食品振興会</p>	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.-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	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)	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asting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asting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asting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	2,600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%、ピスケ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！SO ₂ 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！SO ₂ 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、ブーダンが主体、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！)SO ₂ 無添加！残糖分は25 g/L。

11.-10. Calvados 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)





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	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)	鶏のロティリンドソース、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、白ビールの香り。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ージュ、そして洗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、ランポ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. Calvados 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のポモーの古樽で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)
マリァージュ	食後酒	マリァージュ	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)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	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！	

★new release★ 11.-10. Calvados 42°C カルヴァドス 《700ml》		★new release★ 11.-11. Aperitif a base de cidre 18°C アペリティフ・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° 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	2012年~ 供出温度:8°C	ワインの飲み頃	2012年~ 供出温度:6°C
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。リンゴを漬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。リンゴを漬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
醱酵&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。	醱酵&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・コンプレ、 タルトタタン
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:8℃	ワインの 飲み頃	2012年～2015年 供出温度:7℃
テイスティング 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！	テイスティング 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、フレカールルージュ、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)

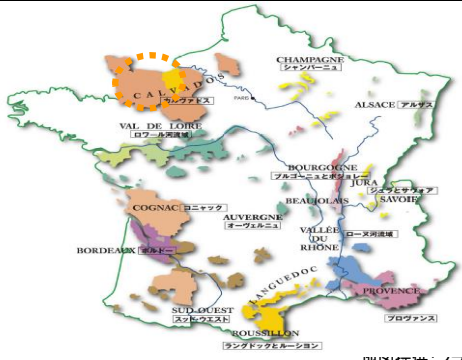



地図提供：ノフノ食品振興会

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80ha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 (2011) シードル・ブリュット パー・ナチュール(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、甘辛い早熟の品種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。	醱酵&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。	醱酵&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・コンプレ、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。味わいピ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%とプティットソルト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)	
 <p>地図提供: ノンノ食品振興会</p>	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.-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
醱酵&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°C
テイステイングコメント	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!	プレスの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ポランに加え、酸と渋みが特徴の土着品種ボンム・ド・コシヨンを使用! 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)



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します。 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。	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。
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	2,100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。

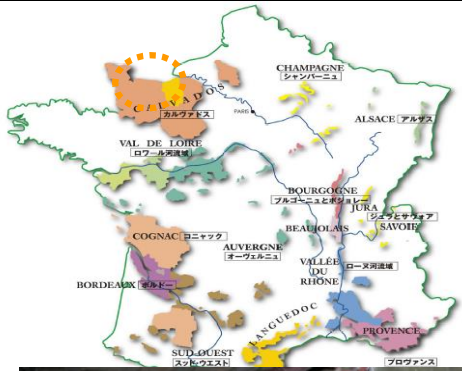

VCN° 11 「Version, December-2010」
ドメヌ・デュ・フォール・マネル (Domaine du Fort Manel)



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) 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 Fort Manel (2009) Cuvée 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	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	樹齢	11〜81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。	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	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。	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	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)	ガレットサレ、カーン風モツ煮込み	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)	イカリングのアイオリソース	マリアージュ(日本向け)	タルトタン
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:8℃	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！	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	2,100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。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。	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プラージュ
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
醱酵&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ヌ、 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℃
テイステイング 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パワー！生産量は600本！残糖5g。

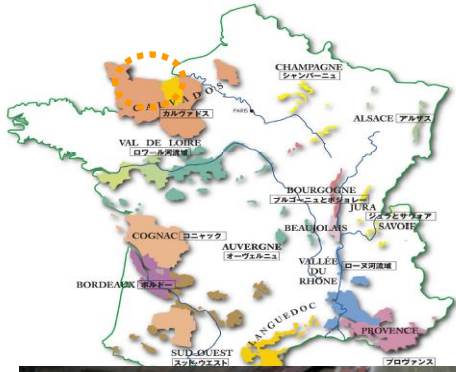
VCN° 11	「Version, June-2010」 ドメヌ・デュ・フォール・マネル (Domaine du Fort Manel)	
		生産者
国>地域>村		フランス>カルヴァドス>サン・ジョルジュ・アン・オーージュ
AOC	サン・ジョルジュ・アン・オーージュ	
歴史	初代フレモンはフランス革命前に80hlの土地を買い、シードル、カルヴァドスは1765年から作り始めている。5代目のジュリアン・フレモンに受け継がれてからは土地の面積を45haに落とし、一貫して初代の伝統的なシードル作りを継承している。	
気候	イギリスの西岸海洋性気候に似て、気候は比較的穏やか。海の影響を受けて湿度が高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！
	食品振興会	

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 ポンム・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	ペティアンナチュラル	製法	ペティアンナチュラル	製法	ペティアンナチュラル
マリージュ(生産者)	骨付き豚のグリエ、リヴァロチーズ	マリージュ(生産者)	豚肉ソーセージ、クレープ	マリージュ(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
マリージュ(日本向け)	ハムとポテト入りガレット	マリージュ(日本向け)	自家製かつま揚げ	マリージュ(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、オーポラン、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ポ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	ピオロジック
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！

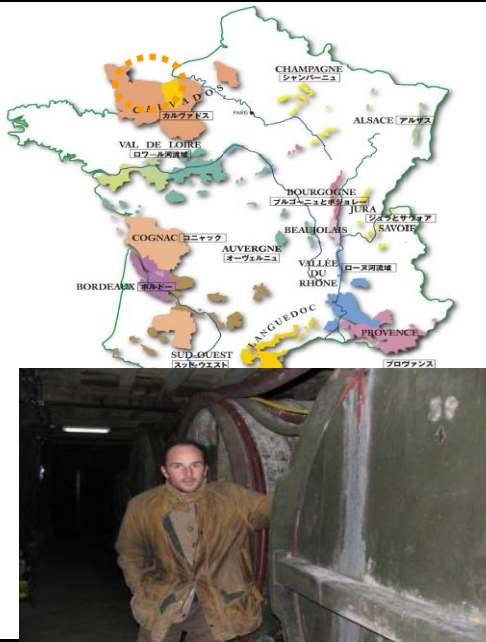
11.-3. Cidre Brut per Nature (2008)
シードル・ブリュット
パー・ナチュレル(辛口)11.-6. Cidre du Fort Manel (2008)
Cuvee Silex
シードル・デュ・フォール・マネル
シレックス(中辛口)11.-7. Cidre du Fort Manel (2008)
Cuvee Argile
シードル・デュ・フォール・マネル
アルジル(中甘口)

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(年により異なる)
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)	ハムとポテト入りガレット	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)

	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。 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)

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	10~80年
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一昼夜漬込む。
澱引き回数	1ヶ月おきに3回
醱酵	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。
製法	ペティアンナチュレル
マリァージュ(生産者)	生ハムガレット、ムースショコラ
マリァージュ(日本向け)	カマンベールチーズのサラダ
ワインの飲み頃	2009年~2011年 供出温度:8℃
テイステイングコメント	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。
希望小売価格	1,950円(税込2,106円)
ちなみに!	リンゴの品種は主にサンマルタン、ノエルデシャン、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。

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	酸が少なく、甘辛い早熟の品種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
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一昼夜漬込む。
澱引き回数	2週間~1ヶ月おきに5回
醱酵	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
マリァージュ(生産者)	ウォッシュタイプのチーズ、タルトタタン
マリァージュ(日本向け)	新じゃがの煮物
ワインの飲み頃	2009年~2012年 供出温度:7℃
テイステイングコメント	ベッコウ飴や鉄分、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	2,000円(税込2,160円)
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。

「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)
---	---	--

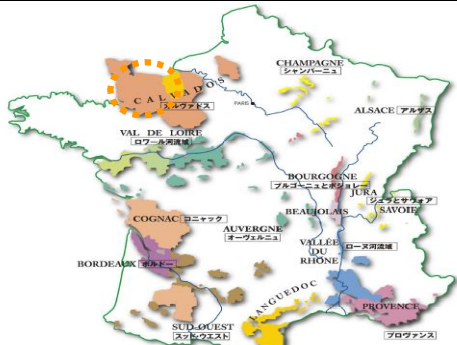
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>品種</td> <td>甘みと渋み、苦みのある品種7~10種類をアッサンブラージュ。(年により異なる)</td> </tr> <tr> <td>樹齢</td> <td>80~200年(80%) 15~25年(20%)</td> </tr> <tr> <td>土壌</td> <td>アルジロ・シレックス</td> </tr> <tr> <td>マセラシオン</td> <td>屋根裏で3週間陰干し。リンゴを潰した後果肉と果汁を一昼夜漬込む。</td> </tr> <tr> <td>醗酵</td> <td>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。</td> </tr> <tr> <td>製法</td> <td>ペティアンナチュレル</td> </tr> <tr> <td>マリアージュ(生産者)</td> <td>ソーセージのグリエ、ムースショコラ</td> </tr> <tr> <td>マリアージュ(日本向け)</td> <td>ハムとチーズのクレープ</td> </tr> <tr> <td>ワインの飲み頃</td> <td>2008年~2010年 供出温度:7℃</td> </tr> <tr> <td>テイastingコメント</td> <td>ハチミツや干草の田舎を思わせる香り。口の中で微かにはじける泡と、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。</td> </tr> <tr> <td>希望小売価格</td> <td>1,950円(税込2,106円)</td> </tr> </table>	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。	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。	製法	ペティアンナチュレル	マリアージュ(生産者)	ソーセージのグリエ、ムースショコラ	マリアージュ(日本向け)	ハムとチーズのクレープ	ワインの飲み頃	2008年~2010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。	希望小売価格	1,950円(税込2,106円)	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>品種</td> <td>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。</td> </tr> <tr> <td>樹齢</td> <td>80~200年</td> </tr> <tr> <td>土壌</td> <td>アルジロ・シレックス</td> </tr> <tr> <td>マセラシオン</td> <td>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。</td> </tr> <tr> <td>発酵</td> <td>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。</td> </tr> <tr> <td>製法</td> <td>ペティアンナチュレル</td> </tr> <tr> <td>マリアージュ(生産者)</td> <td>白身肉全般、リヴァロチーズ</td> </tr> <tr> <td>マリアージュ(日本向け)</td> <td>フィッシュ&チップス</td> </tr> <tr> <td>ワインの飲み頃</td> <td>2006年~2011年 供出温度:9℃</td> </tr> <tr> <td>テイastingコメント</td> <td>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。</td> </tr> <tr> <td>希望小売価格</td> <td>2,200円(税込2,376円)</td> </tr> </table>	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)	フィッシュ&チップス	ワインの飲み頃	2006年~2011年 供出温度:9℃	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。	希望小売価格	2,200円(税込2,376円)	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>品種</td> <td>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)</td> </tr> <tr> <td>樹齢</td> <td>80~200年(80%) 15~25年(20%)</td> </tr> <tr> <td>土壌</td> <td>アルジロ・シレックス</td> </tr> <tr> <td>マセラシオン</td> <td>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。</td> </tr> <tr> <td>醗酵</td> <td>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。</td> </tr> <tr> <td>製法</td> <td>ペティアンナチュレル</td> </tr> <tr> <td>マリアージュ(生産者)</td> <td>カーン風モツ煮込み、ウォッシュタイプのチーズ</td> </tr> <tr> <td>マリアージュ(日本向け)</td> <td>タルトタタン</td> </tr> <tr> <td>ワインの飲み頃</td> <td>2008年~2011年 供出温度:7℃</td> </tr> <tr> <td>テイastingコメント</td> <td>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。</td> </tr> <tr> <td>希望小売価格</td> <td>2,000円(税込2,160円)</td> </tr> </table>	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%)	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	マリアージュ(生産者)	カーン風モツ煮込み、ウォッシュタイプのチーズ	マリアージュ(日本向け)	タルトタタン	ワインの飲み頃	2008年~2011年 供出温度:7℃	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	2,000円(税込2,160円)
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。																																																																			
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。																																																																			
製法	ペティアンナチュレル																																																																			
マリアージュ(生産者)	ソーセージのグリエ、ムースショコラ																																																																			
マリアージュ(日本向け)	ハムとチーズのクレープ																																																																			
ワインの飲み頃	2008年~2010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。																																																																			
希望小売価格	1,950円(税込2,106円)																																																																			
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)	フィッシュ&チップス																																																																			
ワインの飲み頃	2006年~2011年 供出温度:9℃																																																																			
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。																																																																			
希望小売価格	2,200円(税込2,376円)																																																																			
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%)																																																																			
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																																																																			
マリアージュ(生産者)	カーン風モツ煮込み、ウォッシュタイプのチーズ																																																																			
マリアージュ(日本向け)	タルトタタン																																																																			
ワインの飲み頃	2008年~2011年 供出温度:7℃																																																																			
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	2,000円(税込2,160円)																																																																			

<p>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。</p>	<p>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！</p>	<p>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</p>
---	---	---

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 ブリュット
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)	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、旨味のある品種11種類全てをアッサンブラージュ。
樹齢	80~200年(80%) 15~25年(20%)	樹齢	80~200年(80%) 15~25年(20%)	樹齢	150~200年
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。	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。
醱酵	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。	醱酵	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。	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	製法	ペティアンナチュレルもしくはシャルマ方式	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(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(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)	桜えびのかき揚げ	マリアーージュ(日本向け)	生春巻き	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~2007年 供出温度:7℃	ワインの飲み頃	2006年~2008年 供出温度:7℃	ワインの飲み頃	2006年~2008年 供出温度:7℃
テイasting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。	テイasting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。	テイasting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	1,995円(税込)	希望小売価格	2,000円(税込2,160円)	希望小売価格	2,400円(税込2,592円)
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。	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、今や彼しかいない!?	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！