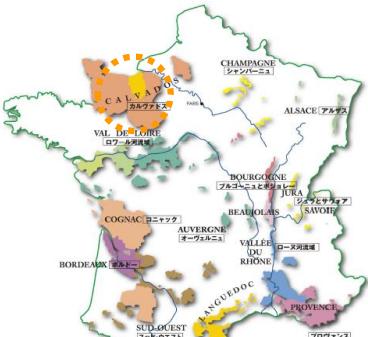
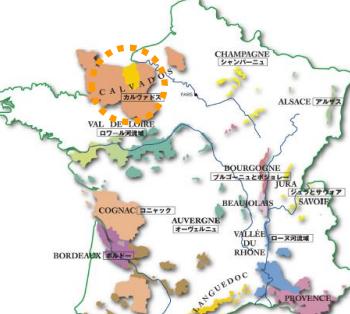


ドーメーヌ・デュ・フォール・マネル(Domaine du Fort Manel)



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年から存続するドーメーヌの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。特にシードルとポワレに関しては、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。
	畠総面積	12 ha
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、カーブで選果
	ドーメーヌのスタッフ	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！

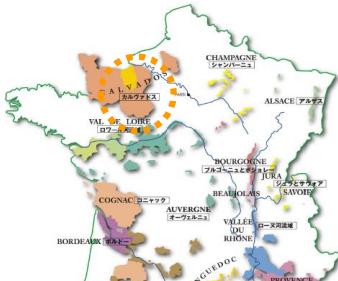
11.-9. Domaine du Fort Manel
Poire 2016
ドーメーヌ・デュ・フォール・マネル
ポワレ(辛口)11.-6. Cidre du Fortmanel
Cuvee Silex 2015
シードル・デュ・フォールマネル
シレックス(辛口)11.-7. Cidre du Fortmanel
Cuvee Argile 2015
シードル・デュ・フォールマネル
アルジル(中辛口)

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、 ブティットソルト、ルネマルタン	品種	サンマルタン主体 ブティットソルト、グワンドンヌ少量
樹齢	76年～150年以上	樹齢	17年～87年	樹齢	17年～87年
土壤	シレックス・粘土質	土壤	シレックス	土壤	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濾とベクチンを取り除く。	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2週間陰干し。リンゴを漬した後果肉と果汁を数時間漬込む。
濾引き回数	発酵途中に1回のみ	濾引き回数	1～2ヶ月おきに合計3回	濾引き回数	1～2ヶ月おきに合計3回
醸酵＆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+a。	醸酵＆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+a。	醸酵＆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+a。
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)	アベリティフ、 白身魚のカルバッショ	マリアージュ (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	マリアージュ (生産者)	アベリティフ、 フルーツカクテル
マリアージュ (日本向け)	洋ナシのタルト	マリアージュ (日本向け)	クレープ・シュゼット	マリアージュ (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°C	ワインの 飲み頃	2018年～2021年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2018年～2021年 供出温度:7°C
テイスティング 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 中に滋味深く飴物的なミネラルがき れいに溶け込む！	テイスティング コメント	アブリコット、カリン、アセロラ、ユーカ リ、ウェルヴェンヌ、ハチミツの香り。 泡立ちは繊細で、まつりとした粘着 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！	テイスティング 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 といふ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ルージュ！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、 ブティットソルト、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ブティット ソルト、グワンドンヌの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] ドメーヌ・フォールマネル アペリティフ・ア・バーズ・ド・シードル(甘口)	
品種	ドメーヌ主体、 オルボラン少量	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	収穫したドメーヌ品種を直接搾り 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 醸酵＆6ヶ月熟成	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。
濾過回数	2ヶ月おきに合計3回	蒸溜	アルコール70°まで2回蒸溜		
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)	熟成	400 Lのカルヴァドス樽で 25ヶ月。 2週間に1回攪拌。
製法	ペティアン・ナチュレル	製法	蒸留酒	製法	甘味果実酒
マリアージュ (生産者)	豚肉のソテールマンディー風、 リヴィアロチーズ	マリアージュ (生産者)	食後酒	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 (日本向け)	牛モツのトマト煮込み	マリアージュ (日本向け)	アーモンドキャラメル		
ワインの 飲み頃	2018年～2021年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2018年～ 供出温度:18°C	ワインの 飲み頃	2016年～ 供出温度:6°C
テイスティング 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つりとしたエキスをタイトに引き締める！	テイスティング コメント	ベルガモット、ハラ、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！
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ーヌ主体、オルボランの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。

Copyright©VinsCœur & Co.

ドーメー・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の土地を貰い、シードル、カルヴァドスは1765年から作り始めていた。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。

11.-6. Cidre du Fortmanel 2014
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 Fortmanel 2014
Cuvee 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・ナチュール(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
土壤	シレックス	土壤	粘土質	土壤	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。
濾引き回数	1～2ヶ月おきに合計3回	濾引き回数	1～2ヶ月おきに合計3回	濾引き回数	3ヶ月おきに合計2回
醸酵＆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+a。	醸酵＆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+a。	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+a。
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)	ハム卵チーズのガレット、 リヴィアロチーズ	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 豚肉のリンゴ煮込み	マリアージュ (生産者)	牡蠣のシードルゼリー寄せ、 白ブーラン
マリアージュ (日本向け)	ソーセージと焼きリンゴ	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)	サバの燻製
ワインの 飲み頃	2016年～2019年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2016年～2019年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2016年～2019年 供出温度:7°C
テイスティング コメント	ドライアブリコット、ゼスト、ヴェルヴェンヌ、蜜蠍、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！	テイスティング 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！	テイスティング 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、ノエルデシャン、ブティットソルトの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受けなかった！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ーメー、ビiske、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 アペリティフ・ア・バーズ・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ブラージュ	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 バージュをし濾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の大樽で醸酵、 6ヶ月熟成
				蒸溜	アルコール70°まで2回蒸溜
濾引回数	1～2ヶ月おきに合計4回				
醸酵＆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+a。	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、 魚介のシュークルート	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°C	ワインの 飲み頃	2016年～ 供出温度:6°C	ワインの 飲み頃	2015年～ 供出温度:18°C
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、通常できても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年半以上樽熟成させて作 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！

Copyright©VinsCœur & Co.

「Version.September-2015」
ドメーヌ・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の土地を買ひ、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。
畠総面積	12 ha
農法	オーガニック
収穫方法	100%手摘み、カーブで選果
ドメーヌのスタッフ	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 2013
シードル・ブリュット
パー・ナチュール(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)

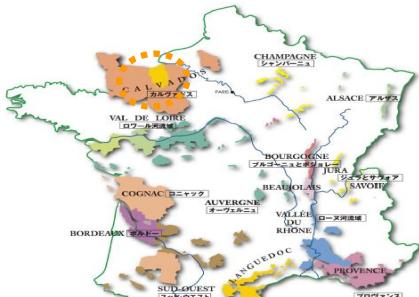
品種	甘みと苦み、酸のある早熟の品種2種類をアッサンブラージュ(年により異なる)	品種	甘みと苦み、酸のある晩熟の品種4種類をアッサンブラージュ(年により異なる)	品種	甘みと酸のある晩熟の品種3種類をアッサンブラージュ(年により異なる)
樹齢	54年～150年以上	樹齢	15年～85年	樹齢	15年～85年
土壤	シレックス・粘土質	土壤	シレックス	土壤	粘土質
マセラシオン	屋根裏で1ヶ月半陰干し。 リンゴを漬した後果肉と果汁を6時間漬込む。	マセラシオン	屋根裏で3週間半陰干し。リンゴを漬した後果肉と果汁を数時間漬込む。	マセラシオン	屋根裏で1ヶ月半陰干し。リンゴを漬した後果肉と果汁を数時間漬込む。
濾しき回数	3ヶ月おきに合計2回	濾しき回数	1ヶ月半おきに合計3回	濾しき回数	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、ファイバータンクで5ヶ月。瓶内で7ヶ月。	醸酵＆熟成	自然酵母 60 hLの大樽で3週間、ファイバータンクで4ヶ月。瓶内で6ヶ月。	醸酵＆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)	ブレーンクレープ、リンゴのタルト
マリアージュ (日本向け)	鱈のオーブン焼き シードルヴィネガーソース	マリアージュ (日本向け)	ホタテのボワレ 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°C	ワインの 飲み頃	2015年～2018年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2015年～2018年 供出温度:7°C
テイスティング 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！	テイスティング 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收敛味が引き締める！	テイスティング 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收敛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ーヌ70%、ビスク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、ブティツソルト、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
土壤	シレックス・粘土質
シードル	60 hL、100 hLの大樽で醸酵、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°C
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	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！

Copyright©VinsCœur & Co.

「Version. February-2014」
ドメーヌ・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。
畠総面積	12ヘクタール
農法	オーガニック
収穫方法	100%手摘み、カーブで選果
ドメーヌのスタッフ	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 (2012)
シードル・ブリュット
パー・ナチュール(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種類をアッサンブレージュ(年により異なる)	品種	甘みと苦み、酸のある晩熟の品種5種類をアッサンブレージュ(年により異なる)	品種	酸が少なく、甘苦い早熟の品種4種類をアッサンブレージュ(年にによって異なる)
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。 リンゴを漬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。 リンゴを漬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。 リンゴを漬した後果肉と果汁を数時間漬込む。
濾しき回数	1ヶ月おきに合計4回	濾しき回数	1ヶ月半おきに合計3回	濾しき回数	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。	醸酵＆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。	醸酵＆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	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)	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)	ガレットコンブレ、 リヴァロチーズ	マリアージュ (生産者)	鶏のロティりんごソース、 ブレインクレープ
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°C	ワインの 飲み頃	2013年～2015年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2013年～2015年 供出温度:7°C
テイスティング 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、タンニンの收敛味 が味わいの骨格を形成する！	テイスティング コメント	リンゴの皮、ミント、よもぎ、仁丹の香り。 味わいミニネラリーかつドライでまとまりがあり、キレのある酸と泡立ち、 繊細な苦み、タンニンの收敛味が複雑に合い舞う！	テイスティング コメント	タルトタタン、牧草、フレッシュカマ ンペール、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 タンニンの收敛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ーヌとフレカン 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 ルデシャン、ブティットソルト、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、ドメーヌなど甘味と 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% アペリティフ・ア・ベース・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
土壤	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の大樽で醸酵 & 1年熟成	ミュタージュ	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°C	ワインの 飲み頃	2014年~ 供出温度:6°C
テイスティング コメント	青梅、ジュニパーベリー、バニラ、ペ 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無 添加！

「Version. March-2013」
ドメーヌ・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80haの土地を買収し、シードル、カルヴァドスは1765年から作り始めていた。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。
畠総面積	12ヘクタール
農法	オーガニック
収穫方法	100%手摘み、カーブで選果
ドメーヌのスタッフ	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. Calvados 42°C
 カルヴァドス
 ≪700ml≫

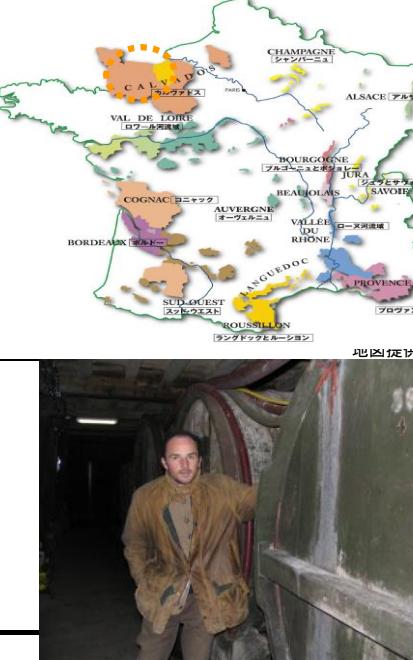
★new release★

11.-11. Aperitif a base de cidre 18°C
 アペリティフ・ア・バーズ・ド・シードル
 ≪700ml≫

品種	香り立つ品種、旨みある品種11種類を全てアップサンブラーージュ	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
土壤	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	100haの大樽で醸酵 & 1年熟成	ミュタージュ	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
テイスティングコメント	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ニ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キャラメルフレーバー、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。
濾しき回数	2ヶ月おきに合計2回	濾しき回数	2ヶ月おきに合計2回
醸酵＆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。	醸酵＆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°C	ワインの 飲み頃	2012年～2015年 供出温度:7°C
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！

「Version, December-2012」
ドメーヌ・デュ・フォール・マネル(Domaine du Fort Manel)

 <p>地図提供: ノゾム貿易振興会</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。
	畠総面積	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
	ドメーヌのスタッフ	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！

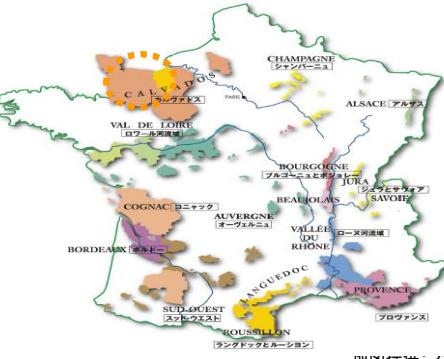
11.-3. Cidre Brut per Nature (2011)
シードル・ブリュット
パー・ナチュール(樽熟成・やや甘口)

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ージュ(年にによって異なる)
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。
濾引き回数	1ヶ月半おきに合計4回	濾引き回数	2ヶ月おきに合計2回	濾引き回数	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。	醸酵＆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。	醸酵＆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)	鶏肉のカシューなツ炒め	マリアージュ (日本向け)	クレープ・シゼット
ワインの 飲み頃	2012年～2015年 供出温度: 7°C	ワインの 飲み頃	2012年～2015年 供出温度: 8°C	ワインの 飲み頃	2012年～2015年 供出温度: 7°C
テイスティング 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！	テイスティング コメント	タルトタタンやカスター・ブラン、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%とペティットソルト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ーヌ、フレカル・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！

「Version, August-2012」
ドメーヌ・デュ・フォール・マネル(Domaine du Fort Manel)

 <p>地図提供: ノフノヘ食品振興会</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。
	畠総面積	12ヘクタール
	農法	オーガニック
	収穫方法	100%手摘み、カーブで選果
	ドメーヌのスタッフ	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
ポンム・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。
濾引き回数	発酵速度を見ながら計3回
醸酵＆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、收敛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 種はドメーヌとオーポランに加え、酸 と渋みが特徴の土着品種ポンム・ド・ コションを使用！残糖分は30g！

「Version March-2011」
ドーメーヌ・デュ・フォール・マネル (Domaine du Fort Manel)

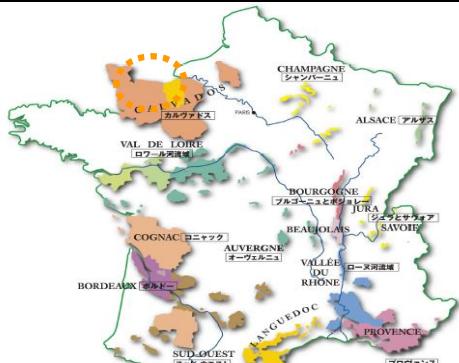
	生産者	Julien Fremont
	国>地域>村	フランス>カルヴァドス>サン・ジョルジュ・アン・オージュ
	AOC	サン・ジョルジュ・アン・オージュ
	歴史	初代フレモンはフランス革命前に80haの土地を買 い、シードル、カルヴァドスは1765年から作り始めて いる。5代目のジュリアン・フレモンに受け継がれて からは土地の面積を45haに落とし、一貫して初代の 伝統的なシードル作りを継承している。
	気候	イギリスの西岸海洋性気候に似て、気候は比較的 穏やか。海の影響を受けて湿度が高く霧のような雨 が降る。
	畠総面積	12ヘクタール
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、カーブで選果
	ドーメのスタッフ	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・ナチュール(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。
濾引き回数	2ヶ月おきに合計2回	濾引き回数	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。	醸酵＆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°C	ワインの 飲み頃	2010年~2013年 供出温度:7°C
テイスティング 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。後から酸と收敛されたミネラ ルが味わいを引締める！	テイスティング 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。キリッと引き締まるミネ ラルと泡のタッチ、酸とのバランスが 良く、後から收敛味と融合した繊細 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ーメ、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。

「Version, December-2010」
ドメーヌ・デュ・フォール・マネル(Domaine du Fort Manel)



会員登録会	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。
	畠総面積	12ヘクタール
	農法	オーガニック
	収穫方法	100%手摘み、カーブで選果
	ドメーヌのスタッフ	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・ナチュール(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)

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種類をアッサンブレージュ(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種類をアッサンブレージュ(年に より異なる)	品種	酸が少なく、甘苦い早熟の品種5 種類をアッサンブレージュ(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。
濾過回数	2ヶ月おきに合計2回	濾過回数	2ヶ月おきに合計2回	濾過回数	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。	醸酵＆熟成	自然酵母で12ヶ月。 60h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。	醸酵＆熟成	自然酵母で12ヶ月。 60h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)	タルトタタン
ワインの 飲み頃	2010年~2015年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2010年~2013年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2010年~2013年 供出温度:7°C
テイスティング 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。後から酸と收敛されたミネラ ルが味わいを引締める！	テイスティング 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 似た收敛味を感じる！	テイスティング 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、後から收敛味と融合した 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ーヌ、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。

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
土壤	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ベクチンを取り除く。
濾しき回数	1ヶ月おきに合計3回
醸酵＆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°C
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ル！生産量は600本！残糖5g。

「Version, June-2010」
ドメーヌ・デュ・フォール・マネル (Domaine du Fort Manel)



生産者 国>地域>村 AOC 歴史 気候 畠総面積 農法 収穫方法 ドメーヌのスタッフ 趣味 生産者のモットー	Julien Fremont
	フランス>カルヴァドス>サン・ジョルジュ・アン・オージュ
	サン・ジョルジュ・アン・オージュ
	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。
	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。
	12ヘクタール
	ビオロジック
	100%手摘み、カーブで選果
	3人、季節労働者数人
	自然派ワイナリー訪問、読書 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 (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 布拉ージュ
樹齢	10~80年	樹齡	10~80年	樹齡	70年
土壌	シレックス	土壤	粘土質	土壤	シレックス・粘土質
マセラシオン	屋根裏で1ヶ月陰干し。 リンゴを漬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。 リンゴを漬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 リンゴを漬した後果肉と果汁を1週 間漬込む。
濾引き回数	1ヶ月おきに4回	濾引き回数	1ヶ月おきに3回	濾引き回数	1ヶ月おきに3回
醸酵	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。	醸酵	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。	醸酵	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 (生産者)	生ハムチーズ入りガレット、 ウォッシュタイプのチーズ
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)	自家製さつま揚げ	マリアージュ (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°C	ワインの 飲み頃	2009年~2012年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2009年~2012年 供出温度:8°C
テイスティング 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 に味をめる！	テイスティング 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！	テイスティング コメント	ベックウ飴や熟れた桃、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っしり凝縮 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ーヌ、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！	藁を使った昔ながらの方法で圧搾 を行った逸品！品種はドメーヌと オーポランに加え土着品種のポン ム・ド・コションを使用！残糖分は 20g。

「Version, December-2009」
ドメーヌ・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80haの土地を買ひ、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。
	畠総面積	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
	ドメーヌのスタッフ	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！

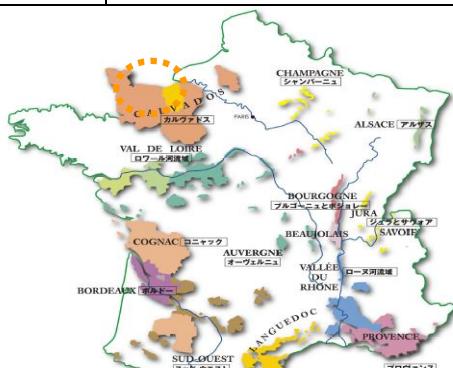
11.-3.Cidre Brut per Nature (2008)
 シードル・ブリュット
 パー・ナチュール(辛口)

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。 リンゴを漬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。 リンゴを漬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。 リンゴを漬した後果肉と果汁を数時間漬込む。
濾引き回数	2週間~1ヶ月おきに5回	濾引き回数	1ヶ月おきに4回	濾引き回数	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。	醸酵	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。	醸酵	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)	自家製さつま揚げ
ワインの 飲み頃	2009年~2012年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2009年~2012年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2009年~2012年 供出温度:7°C
テイスティング コメント	プラムやグルナディン、カーネーションなどの妖艶な香り。とろつ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！！	テイスティング 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味をぐる！	テイスティング 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！
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、ゴワンドン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ーヌ、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。

「Version, April-2009」
ドメーヌ・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80haの土地を買収し、シードル、カルヴァドスは1765年から作り始めていた。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。
畠総面積	12ヘクタール
農法	オーガニック
収穫方法	100%手摘み、カーブで選果
ドメーヌのスタッフ	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)

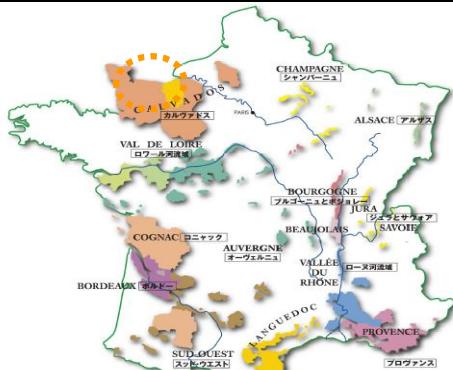
Cuvee Silex
シードル・デュ・フォール・マネル
シレックス(中辛口)

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夜漬込む。
濾引き回数	1ヶ月おきに3回	濾引き回数	2週間~1ヶ月おきに5回
醸酵	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。	醸酵	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
マリアージュ (生産者)	生ハムガレット、ムースショコラ	マリアージュ (生産者)	ウォッシュタイプのチーズ、タルトタン
マリアージュ (日本向け)	カマンベールチーズのサラダ	マリアージュ (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°C	ワインの 飲み頃	2009年~2012年 供出温度:7°C
テイスティング 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、アフターにほんのリビターな苦味が残る。	テイスティング コメント	ベックウ飴や鉄分、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。	ちなみに！	リンゴの品種は主にメテ、ドメーヌ、オーポランなど、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」
ドーメーヌ・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。
畠総面積	12ヘクタール
農法	オーガニック
収穫方法	100%手摘み、カーブで選果
ドーメーヌのスタッフ	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.-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・ブリュットバー・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。 リンゴを漬した後果肉と果汁を一夜漬込む。	マセラシオン	屋根裏で1ヶ月陰干し。 リンゴを漬した後果肉と果汁を一夜漬込む。	マセラシオン	屋根裏で1ヶ月陰干し。 リンゴを漬した後果肉と果汁を一夜漬込む。
醸酵	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。	醸酵	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 (生産者)	白身肉全般、リヴァロチーズ	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)	ハムとチーズのクレープ	マリアージュ (日本向け)	フィッシュ&チップス	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~2010年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2006年~2011年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2008年~2011年 供出温度:7°C
テイスティング コメント	ハチミツや干草の田舎を思わせる香り。 口の中で微妙な甘み、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。	テイスティング 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、自然発酵と濾し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！ 濾しきを1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・バー・ナチュール同様、 晩熟のリンゴ品種だけで仕込んだ逸品！濾しきは2週間~1ヶ月おきに5回

「Version. 2006」
ドメーヌ・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。
畠面積	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
ドメーヌのスタッフ	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.-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。 リンゴを漬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。 リンゴを漬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。 ナシを漬した後果肉と果汁を一昼夜漬込む。
醸酵	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。	醸酵	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
マリアージュ (生産者)	魚介類全般、リヴァロチーズ	マリアージュ (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	マリアージュ (生産者)	食前酒、魚介類の冷製前菜
マリアージュ (日本向け)	桜えびのかき揚	マリアージュ (日本向け)	生春巻き	マリアージュ (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°C	ワインの 飲み頃	2006年~2008年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2006年~2008年 供出温度:7°C
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。	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。	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	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。 リンゴを漬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°C
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！