

Cidrerie de Verzy

シードルリー・ドゥ・ヴェルジー Bio

少量生産の高品質シードルを生み出す”という目標のもと、シャンパーニュの最先端を担う5人の若き才能が結集した新しいプロジェクト。シャンパーニュと同様のトラディショナル方式を用いて生まれる唯一無二のシードルの魅力は是が非でも楽しむべきだ。



シードルリー・ドゥ・ヴェルジーは、”少量生産の高品質シードルを生み出す”，という目標のもと、シャンパーニュの最先端を担う5人の若き才能が結集した新しいプロジェクトだ。発足は2021年、それぞれドメーヌを率いるカンタン・パイヤール (Pierre Paillard)、フラヴィアン・ノワック (Nowack)、アドリアン・ルノワール、アントワヌ・ブヴェ、ベルトラン・ラピエの5名は、「ノルマンディーの歴史ある偉大なテロワールで育まれたリンゴと洋ナシを醸したい」という情熱を共有し、このプロジェクトを始動させた。

彼らのフィロソフィーは、シャンパーニュで培ったワイン造りの哲学と技術を礎に、果実のポテンシャルが最大限に引き出された、高品質な辛口シードルとボワレ(洋梨を使用した発泡酒)を生み出すことだ。そのため、シードルの製造において一般的に用いられるカーボネーション方式(一次発酵が終わったリンゴ酒に、炭酸ガスを注入する方法)は用いず、シャンパーニュと同様のトラディショナル方式を採用する。シードルとボワレには、シャンパーニュ地方とノルマンディー地方に育つ樹齢30年から250年の有機栽培とビオダイナミ栽培のリンゴと洋ナシを使用。

醸造はヴェルジーにあるセラーで行い、オーク樽での発酵を最大1年間実施し、続く瓶内二次発酵では、一般的な砂糖の使用を避け、果実由来の自然な糖分のみを用いる。そして、デゴルジュマン前に最低でも12ヶ月間のシュール・リー熟成の期間を置いている。全行程でじっくりと時間のかけられた彼らのシードルは、ジューシーな果実の甘やかさがありながら、複雑味と深み、そして洗練されたテクスチャーが備わり、完成度は非常に高い。



シードルリー・ドゥ・ヴェルジーの挑戦は、シャンパーニュという伝統ある地で培われた精神を受け継ぎながら、友情で結ばれた5人の生産者が、それぞれの知識と経験を融合させ、新たな価値を創造しようとする壮大な試みである。ノルマンディーのテロワールと、シャンパーニュの精神が会うことで生まれる、唯一無二のシードルとボワレの魅力は是が非でも楽しむべきだ。



シードル
2021 Cidre



限定 希望小売価格 ¥5,600

- 産地: —
- 品種: ダビネット&ハリー・マスター&ジュードル100%
- 熟成: オーク樽12ヶ月後、瓶熟12ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 7% ●ドサージュ: 1g/L