

# Le Cellier de Boäl

ブルターニュ地方  
ル・セリエ・ド・ボール

## 自然栽培無添加醸造でこの価格！ブルターニュ産シードルナチュラル

2009年6月、フランス北西部ブルターニュ地方の主要都市レンヌから北西に40キロ車を走らせました。そこはCaulnes村で1986年よりリンゴを生産する「ル・セリエ・ド・ボール」。

ミシェル・ブゴーと妻のパトリアは親から受け継いだリンゴ園に加え、自分達で買い足したものを合わせて、現在約50haのリンゴ園を所有し、樹齢4～23年のリンゴ15種類、約25,000本を育てています。シェフとして腕を奮っていた彼は、無農薬のリンゴを自ら栽培したいと妻のパトリアと共に生産を開始、当時はすべてを協同組合へ売っていましたが。今となっては引く手あまたのピオリンゴも当時は「ピオリジック栽培」＝「特殊」と見なされ、変人扱いされることが多かったと言います。2001年より自らシードル醸造を開始し、現在ではリンゴの1/3は自家醸造、残りはピオリンゴとして他のシードル生産者などへ販売しています。シードルリー（シードル醸造所）は、自家栽培、自家醸造を行う「Cidre Fermier（シードル・フェルミエ）」、リンゴを農家から購入し、自家醸造を行う「Artisanal（アーティザナル）」、工場などで大量生産を行う「Industriel（アンドゥストリエル）」に分けられます。シャンパーニュ風に言う「RM」に位置付けられるシードル・フェルミエ、中でもピオリジック栽培を行っている生産者はとても珍しく、現地でもかなりレアな存在として位置づけられています。

リンゴは、自然に熟したのち順に地面へ落ち、それを合図に10～11月に収穫が行われます。そしてブドウとは大きく異なり、収穫後水洗いすることからシードル造りが始まります。醸造所へ運ばれたリンゴは清潔に保つことがとても大切で、きれいに汚れを落とし、苦味の原因となる種の部分を機械で取り除きます。そして特殊なグラスファイバー製のタンクでゆっくり時間をかけてアルコール発酵を行い、自然に発生した炭酸ガスと共に瓶詰めします。やや甘口のDemi secは発酵途中の糖と炭酸ガスが残った状態で、フィルターにかけ酵母を取り除き、発酵を止めて瓶詰めします。Brutは更に時間をかけて自然発酵を見守り、フランスの取れた辛口に仕上げます。ミッシェルは、無農薬栽培はもちろんのこと、醸造中の酸化防止剤の添加を極端に嫌い、栽培や醸造段階で一切の薬品を使用しないナチュラルなシードル造りを実践しています。苦味のあるビールのようなタイプを好むブルターニュと少し甘めのフルーティなタイプを好むノルマンディー、両地方のちょうど中間に位置する「セリエ・ド・ボール」では、BrutとDemi Sec 2種類を生産しています。お好みはどちらですか？本場フランスの本物BIOシードルをお楽しみ下さい。



[53296] Cidre Fermier Brut シードル フェルミエ ブリュット NV			[53295] Cidre Fermier Demi Sec シードル フェルミエ ドゥミセック NV		
呼称	シードル		呼称	シードル	
参考小売	¥1,800	JAN:4582138363760	参考小売	¥1,800	JAN:4582138363753
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口		規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・やや辛口	
栽培/認証	ピオリジック/カリテフランス、AB		栽培/認証	ピオリジック/カリテフランス、AB	
テロワール	土壌	面積	テロワール	土壌	面積
	火山灰 粘土	17ha		火山灰 粘土	17ha
品種(収穫/樹齢)	ブルターニュ産リンゴ100% (10～11月手摘み)		品種(収穫/樹齢)	ブルターニュ産リンゴ100% (10～11月手摘み)	
醸造 酵母	自生酵母		醸造 酵母	自生酵母	
発酵	100hlのグラスファイバータンクで4ヶ月発酵		発酵	100hlのグラスファイバータンクで4ヶ月発酵	
熟成	12月に圧搾/翌年4～6月に瓶詰/補糖なし		熟成	12月に圧搾/翌年4～6月に瓶詰/補糖なし	
SO <sub>2</sub>	無添加		SO <sub>2</sub>	無添加	
残糖	32g/L		残糖	40g/L	
ガス圧	3.6気圧		ガス圧	3.6気圧	
アルコール度	5.5%		アルコール度	4%	
特徴	リンゴ栽培家が無農薬無添加で造るブルターニュ産のシードル、アルコール度数5.5%の本格派ブリュットです。日本より小ぶりな地元産リンゴを数種類ブレンドしグラスファイバータンクで4ヶ月間発酵、SO <sub>2</sub> 無添加で瓶詰めしました。輝く濃い麦わら色でキラのある完熟リンゴの旨みとコクに微かに感じる塩気が興行をもたらすリンゴの皮のような渋味が全体をバランス良く整えてくれます。		特徴	リンゴ栽培家が無農薬無添加で造るブルターニュ産のシードルです。ブリュットと同じ自然な醸造法ですがフィルタリングにより途中で発酵を止めることによりアルコール度数は控えめの4%で、やや甘口に仕上げられています。輝く濃い麦わら色で熟したリンゴの芳醇な香りの中にバインやシナモン、ハニートーストのニュアンスを感じながら口に含むとジュシーで心地良い甘みが一杯に広がります。	

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください（基本的に15度以下の保存をお願いします）

Dionyがシードル愛飲家の皆様に新たな感動をお届けします。

