

かすみ鴨 コンソメ 炊き込みご飯
×
シードル・ブリュット

産地 フランス ノルマンディー地方
品種 25種のリンゴ



リンゴによる酒類の伝統産地となるフランス北部ノルマンディー地方。パリの3ツ星レストラン「アルページュ」の元シェフ・ソムリエが、生まれ故郷で料理とのペアリングの為に手懸けるワインのようなシードル。

ワイン同様に「テロワール」の概念を表現すべく、ビオディナミ農法で育てた伝統的古来品種のリンゴ25種をブレンドさせるという画期的な造りをしています。

深味を感じる琥珀色の外観と、非常に強い印象的なアロマ。自然派でつくられた故の土っぽいニュアンス、フレッシュなリンゴや完熟したリンゴの香りが混ざり合う、とても奥深く複雑なフレーバー。溶け込むように繊細で優しい泡、濃熟したリンゴの果実味や厚み、チャーミングな甘さと心地よい苦みさらに上品な酸味がバランスよく、落ち着きのあるドライなフィニッシュ。鴨と好相性となるリンゴ。鴨の旨味が総演出された一皿に、ガストロノミー漂うシードルを合わせる事で、優しく寄り添いつつも双方の旨味や深味、「風格」をより引き立て合うペアリングです。

【醸造、生産者情報】

エリック・ボルドレ

「土地」の味がする自然派シードルのパイオニア。所有する農園にはリンゴ25種と洋ナシ15種、全てがビオディナミ農法、自然収穫、ブレタノミセスが一切ない、というこだわりぬいた造りで、料理とのマリアージュを意識した素晴らしいシードルを醸しています。