

La Ferme Fruirouge (Concoeur-Corboin)

ラ・フェルム・フリュイルージュ (コンクール・コルボアン村)

《詳細・歴史》

ブルゴーニュ地方、ヴォヌ・ロマネ村の特級畑「リシュブール」と1級畑「コンブ・ドルヴォー」の間の谷を山沿いに向かったところにある村、コンクール・コルボアンの果実栽培生産者です。

ここは標高450mに位置するオート・コート小さな集落で、毎年9月にはカシスのお祭りが開催されるほど、カシスを原材料とした加工品産業が盛んなエリアです。

ドメーヌ名にある「ラ・フェルム / La Ferme」とは英語のファームにあたるフランス語で、「農園」という意味です。ドメーヌの歴史は比較的長く、現当主の曾お爺さんがこの建物でワイン造りをしていました。

現在は家族経営で、リキュールやジャム造りを営んでいます。



《畑》

全部で13ヘクタールの農地を所有し、有機栽培で大切に果物を育てています。3月～8月の間に、イチゴ、フランボワーズ、サクランボ、赤スグリ、ペッシュ・ド・ヴィーニュ(果肉が赤ワイン色をした桃)を収穫します。収穫した果実はすぐに冷凍保存し、一年中アトリエでジャムやリキュールを造れるようにしています。



《醸造》

なかなかお目にかかることのない非常にピュアで旨みのある「クレーム・ド・カシス」です。原料は①カシス、②アルコール(97度)、③少量の砂糖のみで、保存料や添加物などは一切使わずに、伝統的な製法である「4ヶ月間の漬け込み」を経て造られており、昔ながらのスタイルを頑なに守った特別なキュヴェです。もちろん加水もしていません。

多くのカシスメーカーが赤ワインや着色料を使用するなど簡略化した製法で造っているのに対し、「ラ・フェルム・フリュイルージュ」では気の遠くなるほどの手間暇をかけて、正に本物の「クレーム・ド・カシス」を造っているのです。そのままストレートで飲んでも非常に美味しいキュヴェです。

商品コード	商品名	容量	VT	参考上代(税別)
295	Crème de Cassis de Bourgogne クレーム・ド・カシス・ド・ブルゴーニュ	700ml	2017	¥7,800
	【キュヴェ】「朝摘み」のカシスで造られます。 朝摘みのものは、果実が朝露の水分を含んでいるタイミングでの収穫なので、ジューシーで果実そのものの味わいが楽しめる仕上がりになります。 【アルコール度数】15.0%			
JAN なし				
296	Crème de Cassis de Bourgogne クレーム・ド・カシス・ド・ブルゴーニュ	700ml	2017	¥8,000
	【キュヴェ】「夜摘み」のカシスで造られます。 夜摘みのものは、日中に日光をたっぷり浴びているので、水分が蒸発し凝縮した状態で収穫するため、「朝摘み」に比べて濃縮感が生まれ、種や果皮などの旨みを含んだ奥深い味わいに仕上がります。 【アルコール度数】18.0%			
JAN なし				