

La Ferme Fruirouge (Concoeur-Corboin)

ラ・フェルム・フリユールージュ（コンクール・コルボアン村）

詳細・歴史

ブルゴーニュ地方、ヴォージュ・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、コンクール・コルボアン村の果実栽培生産者です。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。原料はカシス、アルコール(97度)、少量の砂糖のみで、保存料や添加物などは一切使わずに、古来の製法である「4ヶ月の漬け込み」を経て造られており、伝統的な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を使用した簡略化された製法で造っているのに対し、「ラ・フェルム・フリユールージュ」では気の遠くなるほどの手間暇かけて正に本物のクレーム・ド・カシスを造っており、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。

「朝摘み」タイプと「夜摘み」タイプがあり、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。また、夜摘みのものは、日中、日光を浴び、水分が蒸発し凝縮した状態で収穫するので濃縮感があり、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。

商品コード	ワイン名	容量	ヴィンテージ	税別参考上代
295	Crème de Cassis (Alc15%) クレーム・ド・カシス 15%	700ml	2017	¥7,800
	【キュヴェ】「朝摘み」のカシスで造られます 果実が朝露の水分を含んでいるため、ジューシーで果実感たっぷりの味わいになります。 アルコール度数:15.0% JAN なし			
296	Crème de Cassis (Alc18%) クレーム・ド・カシス 18%	700ml	2017	¥8,000
	【キュヴェ】「夜摘み」のカシスで造られます 日中、日光を十分に浴び、水分が蒸発した状態で収穫されるため、「朝摘み」に比べ濃縮感があり、種や果皮などの旨みを含んでおり、ピターな味わいが楽しめます。 アルコール度数:18.0% JAN なし			

