Autignac

l'Ateliers du Bouilleur

＜アトリエ・デュ・ブイユール＞

ラングドック地方フォジェール村の南東に位置する Autignac/オーティニャック村にて。1906 年に建設された古いマール工場を買い取り、責任者の Martial Berthaud/マーシャル・ベルトー氏がこの地方では唯一、フランス全土においても非常に珍しいオーガニックに特化した蒸留所を運営する。AOP フォジェールの生産者を中心に、ビオロジックもしくはビオディナミ農法を実施する造り手からワインやワインの絞りカスを買い付け、中世以来の伝統的な製法でオー・ド・ヴィーを造る。

＜蒸留＞

マール(絞りカス)、もしくはワインを加熱し、アルコールを集める。これを 2 回繰り返した後に、必要なものには香草などを加えて香り付けをする。尚、この香草もオーガニックのものを使用している。特筆すべき優れたポイントは 2 点ある。1 点は、協同組合などで造られる、度数が上がりやすい加水されたマールを大型蒸留器で大量生産されるものとは異なり、小型でシンプルでアンティークのような蒸留器を使用して丁寧に抽出していること。最も古い蒸留器は 1927 年製で「シャランティーズ」と呼ばれている。大型の機械とは異なり、全ての液体が自然な重力によって抽出される。もう 1 点は抽出したアルコールを厳選していること。抽出の際に、最初に集まるアルコールではなく、しばらく経ってから集まる最も良質の部分を選別している。最初と最後に蒸留されるアルコールはアルコールそのものの香りがキツく尖っており、味わいも荒々しい。通常の生産者は採算性を考慮してこれらの質が劣る部分のアルコールもブレンドしてしまうのだが、このアトリエではカーヴ内の清掃用アルコールとして安価で販売している。原料ブドウの個性がきちんと残るアルコールに、杜松の実やヴェルヴェンヌなどで風味付けをして、リキュールやジン等も造っている。

＜原材料＞

抽出はワインのエスプリ(魂)を引き出す作業なので、原材料となるブドウが良くなければ、優れたオー・ド・ヴィーにはなりえないという考えを持ち、厳格にビオロジックもしくはビオディナミ農法を実施し、顔が見える生産者のワインやマールを仕入れている。蒸留責任者のマーシャル氏自らがドメーヌを訪問し、栽培や醸造を確認する。「我々は認証ラベルにはこだわらない。何故なら、ワイン造りにとってよりよい方法を模索している生産者がたくさんいることを知っているから。同じセパージュであっても生産者によって、それぞれの個性が出る。師匠から生産者のキャラクターを探し出す蒸留をしろと教わった。」と語る。

La Distillation à repasse ILLUSTRÉE

Prenons un exemple simple : 100 L de vin à 12°C

I - PREMIÈRE PASSE

À la première chauffe, on distille tout l'alcool

On arrête lorsque l'alcoomètre indique environ 15°

"brouilli" ou "petite eau"

II. REPASSE

On vide et on nettoie la marmite pour recharger la petite eau, on redistille une seconde fois.

l'alcool sort froid (15°c à 20°c) et doucement

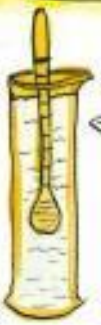
La repasse comprend 3 phases

La tête sort en premier : environ 10% de l'alcool de départ, soit ici 1,2 L d'alcool pur (ou 1,5 L à 80°).
Elle se reconnait à son odeur forte et puante d'alcool à brûler.

Le coeur suit. Il forme 70% des alcools
Son odeur est aromatique.

La queue apparait enfin (10% de l'alcool)
On la reconnait à son goût gras et écœurant. On peut alors arrêter la distillation.

III. LE RÉGLAGE



Pour être bue, l'eau-de-vie doit être réglée. Réduisons notre alcool à 45°

12 L × 70° = 8,4 L d'alcool pur
8,4 L : 45° = 18,66 L (vol. total)
18,66 L − 12 L = 6,66 L

Il faut rajouter 6,66 L d'eau

Marc de Raisin Blanc La Graine Sauvage

アルコール度数：44%　蒸留年：2016 年　瓶詰め：2017 年

ドメーヌ・ラ・グレンヌ・ソヴァージュからマールを購入。銅製のアランビックで蒸留し、ガラスの壷で 1 年間熟成。一切の添加物を加えず、昔ながらの製法で造る。

＜コメント＞バニラ、ピーチ、メロン等のアロマで、余韻が大変長い。44 度のアルコール度数にもかかわらず、刺すようなアルコール感は無く、非常に柔らかい口当たり。ドメーヌのキャラクターがきちんと残っている。

Marc La Graine Sauvage Flouve Odorante

アルコール度数：44%　蒸留年：2016 年　瓶詰め：2017 年

ドメーヌ・ラ・グレンヌ・ソヴァージュからマールを購入。銅製のアランビックで蒸留し、ガラスの壷で 1 年間熟成。フルーヴ・オドラント(和名：ハルガヤ)と呼ばれるヨーロッパ原産のイネ科の香草を瓶詰め時に漬け込み、香り付けしている。フルーヴ・オドラントは花が咲く直前に動物達が食べ始めたら収穫の合図。

＜コメント＞「シビル(ドメーヌ・ラ・グレンヌ・ソヴァージュの当主)のマールで造るオー・ド・ヴィーには少し香りを付けてみたいと思った。」とマーシャル氏。フルーヴ・オドラントは甘い香りがする野生の植物。シナモンやパン・デピス、バニラ、レモン等の風味が広がる。

輸入元：Vin X Co.,Ltd. / 株式会社ヴァンクロス

〒150-0012 東京都渋谷区広尾 5－23－5 第一長谷部ビル 5F

TEL：03-6450-3687　FAX：03-6450-3688　Email：info@vin-x.jp