

Derrière-les-Murs

<ドリエール・レ・ミュール>



1988年にLucien Moutard / リュシアン・ムタル氏がシャンパーニュのオーブ県ビュクスイユ村に蒸溜所を設立。その後、François Moutard / フランソワ・ムタル氏が更に発展させる。

マール・ド・シャンパーニュ、オー・ド・ヴィー・ド・ポワール（洋梨のオー・ド・ヴィー）、プリュネル（スローの実）やラズベリーのオー・ド・ヴィーがヨーロッパで成功を収め、Metzで開かれているオー・ド・ヴィーとフルーツ・リキュールの国際コンクールで上位入賞するなど、常に高い評価を受けている。

11月中旬から2月中旬にかけて、大きなホールに設置された銅製のアランピック蒸溜器

に火が入れられる。早期に収穫されたブドウのマール（ブドウの絞り滓）は押し固められて貯蔵され、晩期に収穫されたブドウのマールが搬入されるまで発酵を行なわないことが重要な工程となっており、そのため収穫量を日毎にわけることが重要とされている。品質に大きな違いを生む加水用の水には脱ミネラル水を使用している。発酵したマールから品質の優れたものと、品質の劣るものとを分けるための工程で

度数25～30度の« petites eaux », 度数40～88度の« bon goût »を抽出する。

蒸溜所ではアルコールの暖かみとともに、果実そのものが持つその真髄を常にオー・ド・ヴィーの中に表現することを目指している蒸溜所の生産量は30,000Lあり、そのうちの半量をDerrière-les-Murs名義でリリース。残る半量はショコラティエの元へと送られ、マール・ド・シャンパーニュを使ったコルク型のショコラの製造に使用されている。

Derrière-les-Mursの名は、Buxeuil村の住人が壁で囲まれた小さな庭を作っていたという歴史的背景に由来している。

※Derrière-les-Murs・・・塀・壁の向こう側の意



Marc Champenois 5 ans VSOP

【原料】シャンパーニュ醸造用ブドウを圧搾後、除梗を行ったマール（絞り滓）

【製造】収穫期の間、除梗したマールを圧縮して保存。マールは熱を加えず素早く20hlの容器へ移送。

【蒸溜】蒸溜所内で全て生産を行うため、11月中旬から2月中旬にかけて5つの伝統的な銅製のアランピック蒸溜器で蒸溜させる。

【熟成】205Lの木樽で5年間の熟成の後、マールは琥珀色を帯びる。

【特色】試飲によって優れた品質のものが選抜され、よりアロマティックなマールを少量で保存。

【特徴】木樽熟成による、樽香とランシオ香の繊細なタッチ。口中では、パニラとわずかに感じるカカオのような苦みがバランスを取っている。

【度数】40% vol. 500ml

希望小売価格



Fine Champenoise

【原料】シャンパーニュ地方のブドウ畑で造られたワインを蒸留して得られたスピリッツ

【製造】シャンパーニュ用のブドウを圧搾する際、「rebêches」と呼ばれる3回目以降の圧搾で得られたワインをフィーヌ・シャンブノワ用として蒸留。

【蒸留】蒸留所内で全て生産を行うため、11月中旬から2月中旬にかけて5つの伝統的な銅製のアランビック蒸留器で蒸留させる

【熟成】木樽で5年間の熟成の後、琥珀色を帯びる。この熟成により、まろやかで絶妙な味わいを持つフィーヌが生まれる。

【特徴】しなやかでランシオ香の繊細なブーケ。このフィーヌの持つ全てを感じられるよう、食事の最後に大きく深いグラスで室温でサーブを。また、調理時のフランベ用としても、ソースやデザート風味付け用としても最適。スパークリングウォーターやトニックウォーターで割っても楽しめる。

【度数】40% vol. 500ml



Dry Gin ※欠品中

【原料】シャンパーニュ地方産のブドウ、野生のアリュネル（スローの実）、杜松の実エキス

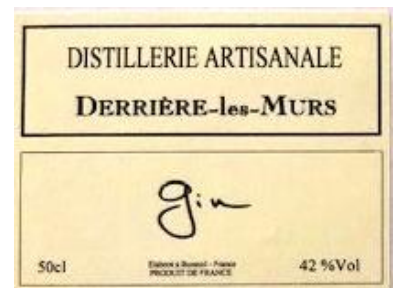
【製造】フィーヌ・シャンパーニュ、オー・ド・ヴィー・ド・ブリュネル、杜松の実エキスをアッサンブラージュ。

【蒸留】アッサンブラージュしたものを3度蒸留。

【熟成】ステンレスタンクを使用。

【特徴】フィーバー・ツリーのトニックを用いたジン・トニックなど、各種カクテルに。

【度数】42% vol 500ml



輸入元：Vin X Co.,Ltd. / 株式会社ヴァンクロス

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 6-25-8 神宮前コーポラス 203

TEL : 03-6451-1030 FAX : 03-6451-1031 Email : info@vin-x.jp

