

Eau de Vie

オー・ド・ヴィー = ブランデー = 蒸留酒 = 意味:命の水

新入社員の方も少しずつ、仕事の流れや・ワインについても掴んできている事かと思えます。
そこでワインに留まらず、食後酒を通して食事の時間をよりお客様に楽しんで頂けるよう、
そして知識の再確認も含め、こちらのテーマにさせていただきます。

今回はその中でも**フランス三大ブランデー**である

Cognac Armagnac Carvados

を軸に書かせて頂きます。

それぞれの地域、土壌、特徴、醸造方法、規定、表示の意味、熟成・・・等を再確認していきます。

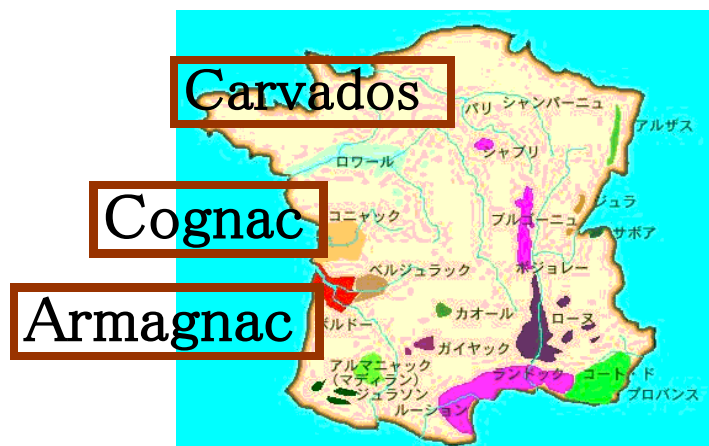
まずは大まかにフランス内での位置です。

起源

Carvados 16世紀

Cognac 17世紀

Armagnac 14～15世紀



そもそも **ブランデー** とは？

果実を原料として発酵させたアルコール含有物、又は**果実酒(ワイン等)を蒸留し、熟成させた物**。

簡単に言うと

酒に熱を加えて、水分のみを抜いて出来た凝縮された酒です。(アルコールと水の沸点の違いを利用)
アルコールは78℃で気体になる為、その気体を更に冷やし液体にさせているようなイメージです。

一般的には葡萄を原料とした物(グレープブランデー)が多いが、その他にも原料を変えた

カルヴァドス (ブドウ → リンゴ)
キルシュワッサー (ブドウ → サクランボ)

などもあり、有名である。

又、ワインを造る際のブドウの絞りかすを原料とする**Marc**(マール)もあります。
ちなみにイタリアのグラッパとの違いはありません。(樽熟成させない無色の物が多い。)

Eau de vie de Vin = ワインを蒸留

Eau de vie de Marc = 果実酒かすを蒸留

ほとんどを木樽で熟成するので琥珀色になる。(そもそもの蒸留酒は全て無色透明です。)
マール・ダルザス・ゲヴェルトトラミネールは樽熟成しない為無色。

Eau de vie de Fruits = ブドウ以外のフルーツブランデー

ほとんどが樽熟成させない。

スモモ・プラム・コケモモ・木イチゴ・黒スグリ・アプリコット・サクランボ・洋梨・・・などがある。

Cognac

コニャック

県名 Charentes/Maritimes
Dordogne/Deux Sevres

コニャック地方はロワールと
ボルドーに挟まれているよう
に位置。

石灰質土壌の方がより上質

品種 ユニ・ブラン
フォル・ブランシュ
コロムバール
ジュランソン ブラン
モンティル
セミヨン
メスリェール・サン・フランソワ



では図にある、地区と特徴を

Grande Champagne	石灰岩土壌	最高品質
Petite Champagne	石灰岩土壌	Grande Champagneに次ぐ品質
Borderies	粘土質土壌	混合に使用される事が多い
Fins Bois	粘土石灰質	面積最大
Bons Bois	砂質	特徴なし
Bois Ordinaires	砂質	並質

ほとんどそのまま地区名がAOC名になります。

製造方法

蒸留器 **単式蒸留器** (シャラント型蒸留器)
蒸留 **2回蒸留** (1回だと30%程にしか上がらない為)
貯蔵 リムーザン産か、トロンセ産の木目の広いオーク樽 (300ℓバリック)
収穫翌年の4月1日から起算して2年間は販売出来ない。
ALC 40℃以上

熟成表示

まずワインなどのように**ヴィンテージ(年号表示)のコニャックはありません**。
コニャックは熟成の古い原酒と若い原酒をブレンドして製品化します。

コント・・・収穫翌年の4月1日から起算するもの。(コント2なら2年)

コント2 **V.S.**
コント4 **V.S.O.P.**
コント6 **Napoleon / X.O. / Hors d'age**

Cognac地方、VDLのAOC・・・

Pineau de Charentes (Alc16~22)
葡萄果汁にコニャックを加えた酒精強化ワイン

Armagnac

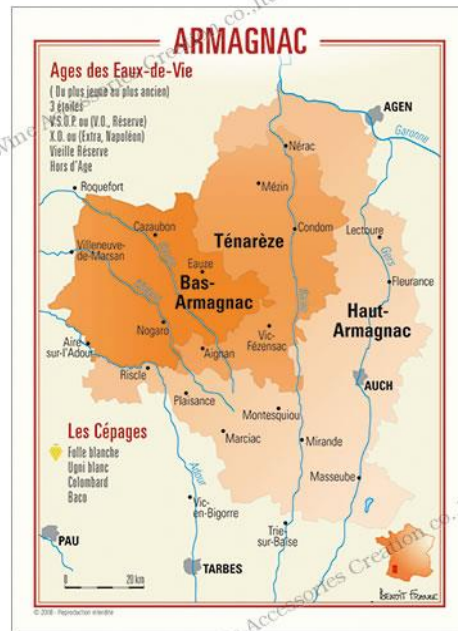
アルマニャック

県名 Gers
Lande
Lot-et-Garonne この3県 (計約15000ha)

ボルドーの南に位置。

砂質土壌の方がより上質

品種 ユニ・ブラン
フォル・ブランシュ
コロンバール
ジュランソン
モーザック
グレス
メスリェール・サン・フランソワ
バコ



では図にある、地区と特徴を

Bas-Armagnac	砂質土壌	最高品質
Armagnac Tenareze	粘土質土壌	Bas-Armagnacに次ぐ品質
Haut-Armagnac	石灰岩土壌	良品質

そのまま地区名がAOC名になります。

製造方法

蒸留器 **連続式蒸留器**

蒸留 **1回蒸留**
(又は単式蒸留器で2回蒸留)

貯蔵 **ガスコーニュ産**の木目の狭いオーク樽 (400Lピエス)
収穫翌年から起算して1年間は販売出来ない。

ALC 40℃以上

蒸留後最低3か月間、不活性の容器で熟成させ無色の **Blanche Armagnac** もある。

熟成表示

ワインなどのように、その年に収穫された葡萄のみで造られた**ヴィンテージアルマニャック**がある。
(10年以上熟成させる。)

アッサンブラージュに使用する原酒の内、最も若い原酒の熟年数によって

2年以上 **☆☆☆ (Trois Etoiles)**

6年以上 **V.O.**

5年以上 **V.S.O.P.**

10年以上 **Hors d'age**

Armagnac地方、VDLのAOC...

Froc de Gascogne (Alc16~18)

葡萄果汁にアルマニャックを加えた酒精強化ワイン

Carvados

カルヴァドス

県名 Calvados/Orne
Dodogne/Deux Sevres/Mayenne

パリの西に位置

ペイ・ドージュ
カルヴァドス、オルヌ、ユールの3県

ドン・フロンテ
オルヌ、マンシュ、マイエンヌの3県

品種 48種のリンゴ、数種の梨



製造方法

蒸留器 **単式蒸留器**

蒸留 **2回蒸留**

シードル(リンゴの醸造酒)、ポワレ(梨の醸造酒)をアルコール度数72%以下に蒸留。
その際ポワレは15%以下で混合可。

貯蔵 主にリムーザン産か、トロンセ産の広いオーク樽にて行う。
サイズも含め規定がない。
リンゴの香りを生かす為、古樽が適す。
その際、必ず木樽熟成させる為、色は琥珀色となる。

ペイ・ドージュ 2年以上熟成させる。
ドン・フロンテ 3年以上熟成させる。

ALC 40°C以上

熟成表示

☆☆☆ (Trois Etoiles)、又はTrois Pommes(3つリンゴ)、Vieux Reserve、V.O.、Vieille Reserve、→
→ V.S.O.P.、Napoleon、Hors d'age、Extra の順に熟成が深くなる。

シードルベースのアペリティフ (シードル+カルヴァドス)

Pommeau de Normandie (Alc16~18)

Pommeau de Bretagne (Alc16~18)

大まかな部分ではありますが、前回のテーマ“甘ロワイン”と合わせて、
食後にお出し出来るお酒に付いて復習になったと思います。
お客様により楽しんで頂けるか、の方法の一つとして参考になって頂ければと思います。