



ロジェ・グルー

Roger Groult

生産者名 ロジェ・グルー

生産者名 (英) Roger Groult

伝統ある家族経営ならではの！160年にわたり継承されてきた至高のカルヴァドス

ロジェ・グルー社は、5世代続く伝統的製法でカルヴァドスを造り続けてきた家族経営の蒸留所。100年以上も前から使われている蒸留器を用い、薪の火でゆっくりと蒸留する数少ない生産者のひとつです。ペイ・ドージュ地区のほぼ中央、オルベック村クロ・ド・ラ・コルヴァニエールに位置し、現在の当主は5代目ジャン=ロジェ・グルー氏です。

原料のリンゴは、27haある自社畑で出来たもの。化学肥料を使わない自然な方法で栽培しています。A.O.C.認定されている内20種類のリンゴから、苦味系品種70%、甘味系品種20%、酸味系品種10%の割合で栽培しています。

リンゴを自然発酵させて出来たシードルの状態で半年以上漉とともに寝かせ、その後蒸留。1901年に購入した直火の蒸留器が現在も稼働しています。蒸留は単式で2回行います。その後熟成庫にて、原酒を継ぎ足しながら熟成。その中には、19世紀から連綿と中身を継ぎ足しながら使っている樽も存在しています。伝統ある家族経営の蒸留所ならではの、他には出せない深い味わいが楽しめるカルヴァドスです。



カルヴァドスはリンゴを原料にした蒸留酒で、フランス・ノルマンディー地方の特産品。中でも優良産地ペイ・ドージュ地区で生産されるものは奥深さがあり別格扱いされ、A.O.C.法で規制を受けて造られています。同じノルマンディー地方の特産、カマンベール・チーズやウォッシュ・チーズとともに、またタルトタタンやチョコレートなどと、食後のひとときにお楽しみいただけます。

