



ディスティルリー デュ
ゴルヴェロ

ブルトンテロワールから造られる、
表現力豊かな醸造酒の数々。

ゴルヴェロ蒸留所は1984年に誕生し、2012年に醸造家Nicolas Poirier(ニコラ ポワリエ)によって引き継がれました。
24ヘクタールの果樹園ではブルターニュが起源のりんごにこだわり、風味豊かで多様性に富んだ有機りんごを自家栽培。
ブルトンの伝統的技法で、食前酒や蒸留酒を含むさまざまな高品質の製品を開発しています。



Cuvée
Guillevic

〈シードル〉

ディスティルリー デュ ゴルヴェロ
シードル キュヴェ ギルヴィック



Distillerie du Gorvello /
Cuvée Guillevic

750ml / アルコール分: 4%
JAN:4540656001274 / 入り数: 6

ブルターニュ地方特有の希少なギルヴィック種(青りんご)のみで造られ、シャンパングールドの色がとても美しい。少し酸味のあるフレッシュな香りとフルーティーさが特徴で、りんごの蜜のようなしっとりとした甘さと酸味のバランスがとても良く、アペリティフやデザートに最適です。また、ハーブやスパイスを使ったお料理との相性が抜群です。
有機ラベルFR BIO-01取得。



Petit prince
Guillevic

〈リキュール〉

ディスティルリー デュ ゴルヴェロ
プティ プランス ギルヴィック



Distillerie du Gorvello /
Petit prince Guillevic

700ml / アルコール分: 17%
JAN:3760198070014 / 入り数: 6

オー・ド・ヴィド・シードル(シードルを蒸留したりんごのブランデー)とブルターニュの希少な青りんご(ギルヴィック種)をブレンドしたユニークなデザートワイン。食前酒として、またフォアグラやブルーチーズなどと相性が良い。サン=テグジュベリの小説「星の王子様」の名前がつけられています。
有機ラベルFR BIO-01取得。



Fine Bretagne
AOC
Tradition

〈ブランデー〉

ディスティルリー デュ ゴルヴェロ
フィヌ ブルターニュ AOCトラディション

Distillerie du Gorvello /
Fine Bretagne AOC Tradition

700ml / アルコール分: 40%
JAN:4540656001267 / 入り数: 6

シードルを蒸留して造られたりんごのブランデー(オー・ド・ヴィド・シードル)。ノルマンディーのカルヴァドスが有名ですが、おとなりのブルターニュ産はフィヌ・ド・ブルターニュと呼ばれAOCの対象となっています。フレンチオークの樽でじっくりと熟成、3年以上のものをブレンドし、気品のあるウッディなアクセント、フルーティーなブーケ。化粧箱入り。



heol an
ORIENT
1672

GIN ARTISANAL PREMIUM
— DISTILLÉ EN BRETAGNE —

UN GIN BRETON AUX HORIZONS LOINTAINS



オリエンタルスパイスと柑橘の洗練されたバランス。
ブルターニュ産 プレミアムクラフトジン

ディスティルリー デュ ゴルヴェロ プレミアムクラフトジン エオル アン オリアン1672

インドと中国の貿易を目的としてロリアンにて建造された最初の大型船「Soleil d'Orient (ブルトン語でHeol an Oriant: 東洋の太陽)」は、1672年アジアへ向け出港しました。

2年の航海の後、インドの希少なコショウやスパイス、白檀や綿織物の貨物を積みヨーロッパに戻ります。この旅はインドへの新しい海路を辿り、ブルターニュをその後数十年に渡り神秘的な極東とフランス王国とを繋ぐこととなりました。

シードルやりんごの蒸溜酒の造り手であったニコラポワリエ氏はこの歴史から着想を得て 高品質のジンを作るというアイデアを強く持ち続け、2つの大陸間の交流と出会いの場所-ブルターニュ・モルビアン湾岸に、2012年より移住したのを機にブルターニュのジン造りをはじめました。

ブルターニュ、ヨーロッパ、アジアで有機栽培と認定された生産者を厳選し入手した《ポタニカル》を最高品質のベーススピリッツに浸軟させた後、ドイツの老舗の蒸溜器メーカーにオーダーした銅製の専用のスチルにて穏やかな湯煎での加熱をおこなっています。この工程により、一般的なスチル



での直火の蒸溜では失われてしまうデリケートな植物のアロマを保つことができます。

ボトルは美しいコバルトブルーで、昔の薬瓶を連想させるフォルム、花のモチーフは、東インド会社がブルターニュの港に荷揚げした有名なインドの布にちなんだものです。



Distillerie du
Corvello ディスティルリー デュ ゴルヴェロ

ゴルヴェロ蒸溜所はブルターニュ地方のヴァンヌ(モルビアン県の県庁所在地)とモルビアン湾のすぐ近くにあり、シードル用のりんごの樹木の栽培を専門とする家族経営の小さな農場です。

果樹園内にある自社工房で、アランビックで蒸溜しオーク樽で熟成させる昔ながらの職人的技法で、香り高い高品質な製品を丁寧に作り上げています。

環境へのアプローチ

ゴルヴェロ蒸溜所の所有する土地では有機農業の原則に従って栽培を行うとともに、環境に対する積極的な取り組みを行っています。

- 2012年以降、合成化学を使用するすべての処置を取りやめました。
- 樹木の本来持っている自己防衛力(外敵から身を守るために備わっている力)を刺激し、害虫の発生を防いでいます。
- 果樹園に蜂の巣箱を設置、花粉交配用昆虫を利用し受粉を促進しています。
- 区画の一部でエコ除草(羊に雑草を食べてもらう農法)を実施しています。
- 有機性廃棄物の有効利用として、りんごの搾りかすは発酵分解させ、その過程で発生するメタンガスを利用して発電に利用したり、廃水をリサイクルし、夏季の非AOC果樹園の灌漑を可能にしました。
- 環境への影響を最小限に抑えたセラーの設計をしています。



欧州～アジアの厳選素材が
織りなす豊かな味わい

17種類の《ポタニカル》:ジュニパーの実とコリアンダーの種子を中心に、スパイスやアロマ(カルダモン、クベバペッパー、セイロンシナモン、ナツメグなど)、ブルターニュで薬草として伝統的に使用されている植物や花(甘草、アンゼリカ、ニワトコなど)、レモンの皮、ビターオレンジ、ごく少量の生姜などを使用。

スパイスの持つ力強いアロマに柑橘系のフレッシュなタッチと植物の穏やかさが風味に和らぎを与えるロンドンドライジンです。

ゴルヴェロ社の果樹園



商品名: PREMIUM CRAFT GIN HEOL AN ORIENT 1672
プレミアムクラフトsジン エオル アン オリアン1672
容量: 700ml
JANCODE: 3760198070502
入数: 6
原産国: フランス
アルコール: 42%
価格: ¥5,300(税抜)



est certifiée Agriculture Biologique