

Le Akikogramme

Mercredi 24 juillet 2019 <https://bretagnephotos100.travel.blog>

Instagram @nekosan_japan

Distillerie des Menhirs

蕎麦粉のウイスキーを知る



Distillerie des MenhirsはQuimper近くの街PlomelinにあるLe Lay (ル・レ) 一家が運営する蒸留所で蕎麦粉のウイスキー・EDDUやりんごのブランデー・Lambig、シードルなどを製造しています。1921年にFrancès Le Layが移動式蒸留器でりんごの発泡酒シードルを醸造したことにはじまり、1986年にはGuy Le LayがPlomelinに自家農園としてのりんご畑と蒸留所を創設、Cidre (りんごの醸造酒)、Pommeau de Bretagne AOC (りんごの食前酒)、Lambig de Bretagne AOC (りんごのブランデー) などの生産を開始しました。(Distillerie des Menhirs: Pont Menhir - 29700 Plomelin URL <http://www.distillerie.bzh>)



きょう、なに飲みたい？

Cidre

ブルターニュの食卓で欠かせないのが、りんごから作る発泡酒「シードル」。特にクレープとの組み合わせは鉄板！クレープリーには必ずシードルが置いてあります。

Distillerie des Menhirsのシードルは、40haの自家農園で栽培されるりんごで作られ辛口・甘口ともに爽やかで美味しい！この日のお夕飯ももちろんシードルで！

Anne de Bretagne アンヌ・ド・ブルターニュ



ブルターニュ公国の公女だったアンヌ・ド・ブルターニュはそば栽培を推奨する為にそば栽培を無税にしたそうです。その功績を称えるステンドグラスが酒蔵にありました。

移動式蒸留器



昔、ル・レ家を使用していた移動式蒸留器。ブルターニュではこうした移動式蒸留器で村から村へ蒸留酒を販売しに行っていたそうです。

Lambig



リンゴの果汁を醗酵させて作った醸造酒（リンゴ酒）を蒸留して作られるりんごのブランデー。Lambig とjus de pommesをブレンドしてさらに熟成させたものがPommeau de Bretagne AOCとなります。

Eddu



ブルターニュならではの穀物「そばの実」を使ったそば粉100%のシングルモルトウイスキー「EDDU」(ブルトン語で「そば」という意味)はそば粉100%のシングルモルトウイスキー。銅製のアランビック蒸留器で2回蒸留後、熟成されます。