





# Cyprien Lireux

## シプリアン・リルー



シプリアンは、グランゼコール（高等教育機関）で商業を修めたものの「地に根差した仕事」に従事したいと考えるようになり、シードル造りの道を歩むことを決める。ファースト・ヴィンテッジは2020年VTで、もともと家族で所有していたのはとても小さな果樹園だったので、近隣の放置された果樹園からもリンゴを購入している。それらの果樹園はどれも手入れされなくなった果樹園が多いため、所有者達も高齢であることが多いので、彼らの元を一人一人訪ねては、シプリアンの手で剪定などの管理から収穫までを行わせてもらえるよう交渉して回っているそうだ。

リンゴの樹の仕立ては植密度が低く仕立ても高い、オート・ティージュと呼ばれる伝統的な仕立て。収量は少なくとも植え付け間隔が広く、農薬の散布回数も少なく済み、リンゴ樹へのストレスも少ないことから、リンゴ樹の寿命も長くなる。醸造添加物の使用はなく、一次発酵終了後の濾過により一度発酵を止めて瓶詰。原料となるリンゴ/洋ナシは、複数種類の品種を、酸味、甘み、苦みと言った要素に大別し配合を決めているようで、初VTから透明感と甘み、適度な雑味、収斂味のバランスの良いシードルが魅力。

◎Cidre - Parcimonie		シードル パルシモニ		
 <p>PARCIMONIE CIDRE 2020</p> <p>par Cyprien Lireux</p>	<p>畑</p> <p>品種：主に甘みと苦みのある、ブダン、ドゥース・モエン、ドゥース・コエリニエなどの品種を使う。そこに緊張感を与えるために、プティ・ジョーヌ、ルネ・マルタンなど酸味の高い品種と、骨格を与えるために苦みの強いフレキン・ルージュ、マリー・メナールなどの品種をVTを見て配合を変える。</p> <p>樹齢：1990年代植樹が多い</p> <p>位置：平野、なだらかな斜面、標高は高くない。</p> <p>土壌：粘土石灰質</p>	<p>醸造</p> <p>落ちたリンゴを拾って収穫、その後追熟</p> <p>果実を荒く破碎し、弱い力でプレス</p> <p>果汁はステンレスタンクかグラスファイバータンクで醗酵</p> <p>残糖度が約40g/Lになったら、濾過をして酵母を取り除き一次発酵を止める</p> <p>瓶詰め後、2か月間ほどで瓶内二次発酵が起き、泡が発生する</p> <p>発酵後の糖度は通常約25g/Lまで下がる</p>	<p>備考</p> <p>ノルマンディー各地を巡り、集めたリンゴを集めて作ったシプリアンにとっての初めてのシードル。キュヴェ名のパルシモニには、“少しづつ”や“あちこち”と言った意味がある。</p> <p>フレッシュな果実味、繊細な苦味。全体を支える控えめなアルコールによって、ふたぐち目には香りがふくよかに広がる。自身の肉、焼き豆腐、シヨウガなどの好相性。</p>	
◎Poiré - Prémices		ポワレ プレミス		
 <p>PRÉMICES POIRÉ 2020</p> <p>par Cyprien Lireux</p>	<p>畑</p> <p>品種：カルバドスのドムフロンテ原産の洋ナシを7種類使用。ブラン・ド・ブラン、ブラン・ルー、ド・クロシュなど。</p> <p>位置：平野、なだらかな斜面、標高は高くない。</p> <p>土壌：シスト、グラニート、シレックス</p>	<p>醸造</p> <p>収穫後、追熟はさせず破碎し、約一日浸漬した後、さらに破碎しプレス</p> <p>果汁はステンレスタンクかグラスファイバータンクで醗酵</p> <p>残糖度が約35g/Lになったら、濾過をして酵母を取り除き一次発酵を止める</p> <p>瓶詰め後、2か月間ほどで瓶内二次発酵が起き、泡が発生する</p> <p>発酵後の糖度は通常約25g/Lまで下がる</p>	<p>備考</p> <p>洋ナシを用いた“初めての試み”という意味で「序章（=Prémices）」と名付けた。</p> <p>収斂性、レモンの香り、長く続く酸、魚介類、洋ナシとチョコのデザートなどと好相性。アペリティフにも。</p>	